KABAKLI TART

6 kişilik
Hamur:
250 g un,
125 g tereyağı,
1 yumurta,
tuz,
karabiber,
toz hintcevizi,
kalıp için yağ.
Üst:
600 g sakız kabağı,
250 g süzme yoğurt,
1 yumurta,
1 küçük kutu domates salçası,
1 diş sarımsak,
yeşil tane biberli,
yumuşak peynir

Hamur: Malzemelerden hamur yoğurun, hamuru folyo arasında daire biçiminde açın. Hamuru yağlanmış bir kalıba döşeyin.
Üst: Kabaklan yıkayıp kurulayın ve dilimleyin. Süzme yoğurdu, yumurta, domates salçası, dövülmüş sarımsak, karabiber ve tuz ile karıştırın. Kabak dilimlerini dalga şeklinde, birbirinin üstüne bindirerek hamura dizin, üzerine yoğurdu dökün. Fırını 180 derecede ısıtın ve tartı yaklaşık 45 dakika pişirin. Peyniri dilimleyin, pişme süresi bitmeden 10 dakika önce tartın üstüne koyun.

© lezzetler.com tarif no:18717 • adı:Kabaklı Tart • gönderen:Sezer Ünver • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:07