



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAKLI TART

Malzemeler:

Hamuru için:

1 su bardağı+1 corba kasığı un

75 gram margarin veya tereyağ

1 adet yumurta

Tuz, karabiber

Uzerine:

2 adet yumurta

3 corba kasığı krema

1 corba kasığı sut

1 adet küçük kabak

4 corba kasığı ezilmiş beyaz peynir

Birkac dal dereotu

Yapılışı:

1)Un, kup kup kesilmiş margarin , yumurta, tuz, ve karabiber karıştırılır. Gerekirse biraz soguk su ilave edilir.

2)Elde edilen hamuru seffaf folyoya sararak buzdolabında yarım saat bekletilir. Daha sonra disariya cikararak, hafifce yağlanmış küçük tart kalıplarına yerleştirilir.

3)Hamura catalla delikler acilir. Onceden isitilmiş 180 dereceli firında 10-15 dakika pisirilir.

4)Yumurta, krema, sut, rendelenmiş kabak, ezilmiş beyaz peynir ve kiyilmiş dereotunu karıştırılır. Pismis tartların icini bu harcla doldurulur. Tekrar firina surup, uzerleri altin sarisi renk alana dek pisirilir.