



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KABAKLI TART

### Malzemeler

#### Hamur:

500 gr un,  
1 poşet instant maya,  
150 gr yumuşak margarin,  
1 çay kaşığı tuz  
250 ml ılık su.

#### Üst malzeme:

2 adet küp şeklinde doğranmış soğan  
30 ml sıvı yağ,  
3 adet küp şeklinde doğranmış domates  
3 adet küp şeklinde doğranmış kabak  
2 çay kaşığı tuz,  
1 çay kaşığı karabiber,  
2 çay kaşığı nane,  
yarım demet ince doğranmış maydanoz  
200 g beyaz peynir rendesi

### Hazırlanışı

Unu eleyip maya ile karıştırın. Margarin, tuz ve suyu ekleyip yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin. Soğanları sıvı yağda kavurun. Domatesi ekleyin, 1-2 dakika pişirip kabak, tuz, karabiber ve naneyi ekleyin. 10-15 dakika pişirin, ocaktan alın ve maydanozları ekleyin. 15-20 dakika soğutup beyaz peynir rendesi ile karıştırın. Mayalanan hamuru tekrar yoğurun. 2/3'ünü 25x35 cm boyutlarındaki yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine üst malzemeyi yayın. Kalan hamuru 3 mm kalınlığında açın ve ince şeritler halinde kesin. Bu şeritleri kabaklı karışımın üzerine sepet örgü şeklinde yerleştirin ve pişirin.