



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI TARTI

Tart hamuru için:

340 gram un

170 gram tereyağı

2 yemek kaşığı soğuk su

1 adet yumurta

½ gram tuz

Üzeri için:

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı zeytinyağı

170 gram jambon

4-5 yemek kaşığı krema

50 gram lor peyniri

6-7 adet mantar

1 adet kırmızı kapya biberi

Taze kekik yaprağı

Tuz

Karabiber

Un, tuz ve tereyağını ıslak kum kıvamına gelene kadar karıştırın. Yumurtayı ekleyin. Eğer hamur kendini toparlamazsa suyu ilave edin. Hamuru streçe sarın ve buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Jambonları soteleyin. Aynı bir tavada biber ve mantarları soteleyin. 2 yemek kaşığı krema, kekik, tuz, karabiber ekleyin ve karıştırıp ocaktan alın.

Tart hamurunu kullanacağınız tart kalıbından biraz daha büyük bir şekilde açın ve hamuru kalıba yerleştirin.

Çatalla delin ve sırasıyla jambon, mantar biber harcı, krema, 2 yumurta, lor peyniri ve krema koyup 180 derecede 30-40 dakika pişirin.

Sıcak olarak servis edin.

