



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHARLI HAVUÇLU SOĞANLI TARTOLET

- 300 gram un
- 200 gram margarin
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 adet orta boy çiçek çiçek ayrılmış karnabahar
- 2 adet orta boy yuvarlak dilimler halinde kesilmiş havuç
- 2 adet orta boy piyazlık doğranmış soğan
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 3-4 diş kiyilmiş sarımsak
- 1 demet kiyilmiş dereotu
- 1 adet limonun suyu
- 1 çay bardağı margarin
- 1 çay bardağı kaynar su

Hamur için unu, yağı, yumurtayı, tuzu ve şekerini bir kaba boşaltıp yoğuruyoruz, strec folyoya sarıp buzdolabında 1 saat bekletiyoruz. Hamuru buzdolabından çıkardıktan sonra kalıbımızın içersine yayıyoruz, kenarlarına duvar yapıyoruz.

Yağın yarısını geniş bir tavaya alon, kızmaya başlayınca havuç ve soğanları ekleyip kavurun. Karnabaharları üzerine yerleştirin. Üzerine pirinç ve tuzu serpin. Kaynar suyu ekleyip yumuşayınca kadar pişirin.

Piştikten sonra üzerine kalan yağ ve limon suyunu gezdirin.

Soğuyunca üzerine dereotu serpip tart hamurunun üzerine harçtan koyun. Tart hamurundan selenin tutma yerini yapın. Fırında 20 dakika pişirin.

