KIRMIZI BİBERLİ KAFESLİ TART

Hamuru için:
240 gram un
100 gram margarin
5 gram kabartma tozu
10 gram tuz
1 adet yumurta
2 çorba kaşığt yoğurt
İçi için:
3 adet erik domates
2 adet yuvarlak dilimlenmiş yeşil biber
1 adet yuvarlak dilimlenmiş kırmızı paprika biber
1 kase Rendelenmiş kaşar peyniri
2 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kuru reyhan
Çok az az tuz
4 adet ince doğranmış sosis
10 gr yağ

Tüm hamur malzemesini bir kapta yoğurmaya başlayıp, unlanmış tezgahta yoğurmaya devam ettim Sonra hamuru streç folyada 20 dakika buzdolabında beklettim.
O arada da salça, kekik, kuru reyhan, tuz ve yağı karıştırdım.
Hamuru dolaptan alıp tezgahta bir iki kez daha yoğurdum. Tezgaha un serpip hamuru merdane ile açtım.
İnce sayılacak bir hamuru çok az yağladığım kalıba yerleştirip kalıptan taşan hamuru merdane ile tırtıklı yerinden bastırarak kestim. İç kenarlarını elimle bastırarak yerleştirdim ve tabanını bıçakla 7 -8 yerinden çizdim.
180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirdim.
Fırından çıkardım ve tabanına salçalı karışımı fırça ile sürdüm.(Domatesin kabuklarını soymadan zar inceliğinde yuvarlak kesmiştim önceden).
Bir sıra domates, üzerine sucuk dilimleri, yeşil ve kırmızı biberleri, sosisleri, tekrar domates ve sırasıyla diğerlerini yerleştirdim. En üste rende kaşarı serptim. Biraz hamur kalmıştı kenarlarından çıkan, onları da tekrar merdane ile açarak hamur ruleti ile 1 cm eninde keserek üzerine kafes gibi süs yaptım.
Çok az rende kaşarım kalmıştı, en üstüne de onu koyarak tekrar fırına atıp 20 dakika gibi pişirdim.

© lezzetler.com tarif no:136034 • adı:Kırmızı Biberli Kafesli Tart • gönderen:cüneyt a. • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:09