



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEKLİ KAŞAR PEYNİRLİ TART

1,5 su bardağı un
50 gr margarin
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
Tuz
İçi için:
1,5 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet kuru soğan
1,5 su bardağı su
30 gr sıvı yağ
3 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım su bardağı krema
Bir tutam maydonoz
Tuz
Karabiber

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın, margarini küçük küçük doğrayıp ilave edin, yumurta, tuz ve karbonatı ekleyip yoğurun, hamura top şekli verip streç folyaya sarın ve buzdolabında 15 dakika bekletin. Maydonozu temizleyip kıyın, soğanı soyun, ince ince kıyın 2 kaşık sıvı yağda pembeleştirin, mercimeği ve suyu ilave ilave edip 15 dakika kapağı kapalı olarak pişirin, yumurta kaşar peyniri krema maydonoz tuz ve karabiberi ilave edip harmanlayın.

Hamuru merdane ile yarım cm kalınlığında açın, 20-22 cm çapında yuvarlak tart kalıbını yağlayıp hamuru yayın, üzerine mercimekli harcı döküp artan hamur parçalarıyla üzerine dekore edin, önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30-35 dakika pişirin, sıcak veya ılık olarak servis yapın.