



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TART

300 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma

100 gr tereyağı

2 adet orta boy soğan (ince doğranmış)

350 ml su

5 sap maydanoz (iri kıyılmış)

350 gr mısır unu

2 adet yumurta

400 ml et suyu

Tuz, tane karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağından 75 gr ayırın. Kalan tereyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek 3 çorba kaşığı su ve kıymayı ekleyin. Kaşığın tersiyle kıymayı hafifçe ezerek, kıymanın rengi değişinceye kadar, yaklaşık 4-5 dak. kavurun.

Pul kırmızıbiber, karabiber, tuz ve maydanoz ilave edip, harmanlayın ve ateşten alın.

Mısır ununa, yumurta ve tuz ilave edin. Karıştırarak ve yavaş yavaş kalan suyu akıtıp, yedirin.

Düz bir zemine yağlı kağıt yayın. Üzerine mısır unlu hamurun 2/3'ünü koyun ve 25x30 cm ebatlarında oluncaya kadar inceltin. Üzerlerine kıymalı harcı paylaşın.

Kalan hamurdan avucunuza alın. Hafifçe sıkarak parmaklarınızın arasından, kıymanın üzerine akıtın. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde kıymalı harcin üzerine paylaşın.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında, mısır unlu taban altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 10 dak. pişirin. Arzu ettiğiniz şekilde kesip, parçaları birbirinden hafifçe ayırın. Tekrar fırına yerleştirip, 10 dak. daha pişirin.

Et suyunu kaynama noktasına kadar ısıtın. Fırından çıkan yemeğin üzerine gezdirip, 3 dak. dinlendirin ve servis yapın.

