



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ SEBZELİ TARTOLETLER

Malzeme:

1 adet kırmızı soğan
1 adet kabak
1 adet sarı biber
1 adet patlıcan
75 gram kiraz domates
1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 çorba kaşığı hazır pesto sos
100 gram kaşar peyniri
tuz
karabiber

Hazır ekmek hamurunu ufak tartolet kalıplarına yerleştirip buzdolabında dinlendirin. Fırını önceden 200 dereceye ısıtın. Bütün sebzeleri ufak küp şeklinde kesin, domatesleri ikiye bölün, fırın tepsisinin içini bir fırça ya da havlu kağıt yardımıyla yağlayın. Doğranmış sebzeleri tepsinin üzerine yayıp arada bir karıştırarak yaklaşık 20 dakika renkleri değişinceye kadar pişirin. Sebzeleri fırından çıkartıp soğumaları için kenara alın. Tartolet kalıplarını buzdolabından çıkartın. Üzerlerine alüminyum folyo yerleştirip şişmemeleri için içlerine biraz kuru bakliyat koyun. 20 dakika sıcak fırında pişirip folyo ve bakliyatları çıkartın. 5 dakika daha fırında tutup çıkartın. Sebzeleri tepsiden alıp bir kaseye koyun ve kalan az zeytinyağını, ufak kesilmiş zeytinleri, tuzu, karabiberi ve pesto sosu ekleyip güzelce karıştırın. Hazır olan sebze karışımını tartolet kalıplarına paylaşın ve hepsinin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Peynirler eriyinceye kadar tekrar fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.