



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTULMUŞ DOMATESLİ TART

125 gr margarin
2,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı toz şeker
¾ tatlı kaşığı tuz
1 yumurta
2-3 yemek kaşığı buzlu su
23-24 adet domates
8-10 dal taze kekik
2 iri baş sarımsak
Tuz
Karabiber
1,5 su bardağı rende İzmir teneke tulum peyniri

Bir baş sarımsağı bütün halde dibinden kesin, saçakları gitsin, hafifçe içi gözüksün. Sarımsağın sığabileceği büyüklükte kare alüminyum mutfak folyosu ve pişirme kağıtları kesin (20 x 20 cm gibi olabilir) alüminyum folyonun üstüne pişirme kağıdını koyun ki sarımsak pişerken doğrudan alüminyum ile temas etmesin. Sarımsağın üstüne biraz zeytinyağı ve tuz serpin. Folyoyu sıkıca sarımsağın üzerine sarın, açık kısmı kalmasın. Diğer sarımsak başını da aynı şekilde hazırlayın. Fırına girebilecek bir kabın içine yerleştirin. Büyük bir fırın tepsisine pişirme kağıdı serin, üzerine zeytinyağı gezdirin. Çekirdekleri ve suyu sıkılmış domatesleri kesik yerleri alta gelecek şekilde yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Üzerlerine bolca deniz tuzu ve taze çekilmiş karabiber serpin. Taze kekikleri bıçak ile ince kıyın, domateslerin üzerine serpiştirin. Bolca sızma zeytinyağı ile domatesleri lezzetlendirmeyi tamamlayın. Fırını 130-140 dereceye ısıtın. Domatesleri ve sarımsakları bu ısıda 2-2,5 saat pişirin. (ben sonlara doğru dereceyi 150'ye çıkardım) Bu arada tart hamurunu buzdolabından çıkarın. Tart kalıbınızı sana yağı ile yağlayın (ben 30 cm çaplı bir kalıp kullandım bu ölçü için). Hamuru unlayarak merdane ile kalıp genişliğinde açın. Hamuru merdane yardımıyla tezgahıtan alıp kalıba yayın, kenarlarının ve tabanının iyice oturması için elinizle sıkıca yerleştirin. Pişerken aşırı kabarmaması için çatalla çeşitli yerlerinden delin. Yine pişerken kabarmasını önlemek için bir pişirme kağıdını kalıptan daha büyük ebatla kesin. Hamurun üzerine yayın. Onun da üzerine ağırlık yapması için evdeki bakliyatlardan iki bardak kadarını dökün. Bu bakliyatı saklayıp başka zaman yine bu tür pişirme usulü için kullanabilirsiniz. Tart hamurunu bu şekilde 200 derece ısınmış fırına verin, 25 dk pişirin. Daha sonra fırın ısısını 170 dereceye düşürün, içinden kağıtla beraber bakliyatları alıp boş bir şekilde 15 dk daha pişirin. Altın sarısı renge ulaşan tart tabanını fırından alın ve soğuması için bekletin. Tart tabanı yeterince soğuduktan sonra fırından alınmış ve soğumuş sarımsak paketlerini açın. Elinizle sıkarak krem gibi pişmiş karamelize sarımsakları çıkarın. Ufak bir spatula ile krema halindeki sarımsağı tart tabanına sürün. Üzerine rendelenmiş peynirin yarısını yayın. Birkaç dal kekikiği ince kıyıp peynirin üzerine serpiştirin. Fırınlanmış domatesleri düzgün bir sıra ile tartın üzerine yerleştirin. En üste kalan peyniri eşit olarak dağıtın. Hazır olan tartı 170 dereceye ısıtılmış fırında 10 dk daha fırınlayın, peynir eriyip tüm malzemeler ısınana kadar pişirin.