



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI TART

<https://www.elele.com.tr>

250 g un
Tuz
125 g küp doğranmış tereyağı
1 yumurta
2 yemek kaşığı susam
100 g kuşkonmaz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı balzamik sirke
Tuz
Karabiber
Fesleğen
2 su bardağı rendelenmiş dil peyniri
1 kırmızı kapya biberi
Üzeri için:
Toz parmesan peyniri

Un, tuz ve tereyağını ekmek kırıntısı haline gelinceye kadar mutfak robotundan geçirin. Yumurta ve susamı ekleyip hamur toparlanıncaya kadar karıştırmaya devam edin. Hamuru yağlı kağıt arasında yarım santim kalınlığında açarak tart kalıbına yerleştirin ve buzdolabında bekletin. Kuşkonmazları geniş bir tavaya alın. Üzerine zeytinyağı ve balzamik sirke gezdirin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp hafif diri kalacak şekilde çevirerek pişirin. Hamurunuzu buzdolabınızdan çıkarın ve üzerine rendelenmiş dil peyniri serpin. Kuşkonmazları sıra sıra dizin. İnce yuvarlak doğradığınız kırmızı kapya biberini de kuşkonmazların üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Toz parmesan serpip sıcak servis yapın.

