



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAKLI MISIRLI TART

İçi için:

1 büyük kase kuzukulağı yaprakları

1 adet soğan

50 gr süt kreması

2 adet yumurta

100 gr eski kaşar peyniri

100 gr lor peyniri

Birkaç tane bebek mısır

Pul biber

Tuz

Karabiber

Hamuru için:

2 su bardağı un

100 gr soğuk margarin

1 adet yumurta

3-4 çorba kaşığı soğuk su

Tuz

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Önce hamur için, unu ve küçük parçalara kesilen margarini karıştırıp birbirine yedirin (kumlu bir doku oluşacaktır). Hızlı bir şekilde yumurta,tuz ve suyu ilave ederek hamuru toparlayın. Merdane yardımıyla hamuru açıp yağlanmış tart kalıbına yerleştirin ve 30 dakika kadar buzdolabına koyun. Bu arada kuzukulak yapraklarını ayıklayıp suda fazla bekletilmeden yıkayın. Suyunun süzülmesi için 5-6 bekletin. Soğanı küp küp doğrayıp yağda pembeleştirin, üzerine suyu süzölmüş kuzu kulakları ekleyip hafif sote edin. Sonra dolaptan hamuru alın üzerine bir kaç yerinden çatalla delerek fırına verin. Üzeri nar gibi kızarıncaya çıkarın. Süt kremasını, pul biber, lor peyniri ve yumurta ile karıştırıp hafifçe çatalla çırpın. Kavrulan kuzu kulaklarla karıştırıp tart hart hamurunun üzerine transfer edin. Üzerine küp küp doğranmış kaşar peynirini ve bebek mısırlarını koyup tekrar fırına verin. Yaklaşık olarak 15 dakika kadar pişirip servis edin.

