



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHANALI TART

12 dilim için MALZEME

Hamur:

100 g süzme yoğurt,  
1 küçük yumurta,  
2 çorba kaşığı sıvı yağ,  
150 g un,  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu,  
yarım tatlı kaşığı tuz.

Üstü:

500 g lahana,  
2 baş soğan,  
2 ekşi elma,  
25 g şeker,  
40 g tereyağı,  
2 diş sarımsak,  
2 çorba kaşığı tatlı kırmızı biber,  
beyaz biber,  
1 çorba kaşığı elma sirkesi,  
1 bağ maydanoz,  
250 g Emmental tipi sert peynir,  
3 yumurta,  
200 g ekşi krema.

1. Yoğurdu yumurta ve sıvı yağ ile karıştırın, kalan malzemeleri katın ve hamur yoğurun. Hamuru folyoya sarın ve 30 dakika dinlendirin.
2. Lahananın dış yapraklarını ayıklayın. Lahanaı dörde bölün, ortadaki kökünü çıkarın, kalanları ince kıyın. Soğanları ayıklayarak küp halinde doğrayın. Elmaları soyun, çekirdek evlerini çıkarın ve sekize bölün.
3. Şekerini geniş ağızlı bir tencerede altın sarısı karamel şeklinde eritin, tereyağı katın. Lahanaı, soğanları ve ezilmiş sarımsağı koyun ve orta hararete pişirin, aradabir karıştırın.
4. Kırmızı biber, tuz ve beyaz biber ilave edin, elma dilimlerini üzerine koyun, tencereyi kapatın, 20 dakika pişmeye bırakın. Son olarak sirke ve kıyılmış maydanoz karıştırın. Lahanalı karışımı soğumaya bırakın.
5. Hamuru açın ve 24 cm çapında yağlanmış bir kalıbın içine koyun, kenarlarını yukarıya çekin.
6. Peyniri 1 cm küp halinde kesin. Yumurtaları ekşi krema ile çırpın, hepsini lahanaya karıştırın.
7. Lahanaı hamurun üstüne dökün. Fırını 200 derecede ısıtın ve turtayı orta rayda yaklaşık 40 dakika pişirin. Turtanın üstü altın sarısı olmalı. Soğuk ya da sıcak olarak servis yapın.