



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR VE GORGONZOLA PEYNİRLİ TART

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

200 g un
120 g tereyağı
2 yumurtanın sarısı
40 ml su
2 g tuz
İç harcı için:
100 g gorgonzola peynir
300 g kültür mantarı
200 ml süt
100 ml krema
3 yumurtanın sarısı
2-3 dal taze kekik
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Bir kap içinde tereyağını elinizle una yedirin ve kırıntı haline getirin. Kabin içine diğer malzemeleri ilave edip, karıştırın. Hamuru açmadan önce dolapta 30 dakika bekletin. İç harcın hazırlanışı: Süt, krema, gorgonzola peynir ve yumurta sarısını bir kapta karıştırın. Mantarları başka bir tavada az zeytinyağı ile hafif soteleyin. Hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında unlayarak açın. Açtığınız hamuru tart kalıbına yayın. Hamurun üzerine, kabarmasını engellemek için yağlı kağıt ve ağırlık yapması için kuru fasulye veya nohut koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15-20 dakika ön pişirme yapın. Ön pişirme sonrası mantar, taze kekik, soğan ve yumurtalı karışımı hamurun üzerine koyarak fırında, üzeri renk alana kadar yaklaşık 15-20 dakika daha pişirin.

