



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI İSPANAKLI TART

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 10 adet arpacık soğan
- 2 diş sarımsak
- 10 adet kültür mantarı
- 650 gram ıspanak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı balsamik sirke
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 4 adet milföy hamuru
- 3 yemek kaşığı labne peynir
- 150 gram parmesan peyniri
- 1 adet yumurta

Arpacık soğanların kabuklarını soyup ortadan ikiye kesin. Sarımsağın kabuklarını soyup ince kıyın. Mantarları ayıklayın, temizleyin ve kalınca doğrayın. Tavayı ocağa koyun, içine zeytinyağı döküp ısıtın. Isınan tavaya, soğan ve sarımsağı atıp pişirmeye başlayın, ardından mantarları ilave edin. Mantarlar ve soğanlar kavrulunca, temizlenmiş ve doğranmış ıspanakları da içerisine ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Balsamik sirkeyi de ilave edip tekrar karıştırın. Tavanın altını kapatın.

Tereyağı ile tart kalıbını yağlayın. Kalıbın içerisine milföy hamurlarını dizin. Hamurları aralarında boşluk kalmayacak şekilde yerleştirmeye özen gösterin. Gerekirse merdane ile biraz açabilirsiniz. Çatal yardımıyla hamurların üzerinde delikler açın. Üzerine mantarlı ıspanaklı iç karışımı döküp yayın. Üzerlerine labne peynirini yayın. Karıştırma kabının içine rendelenmiş parmesan peynirini ve yumurtayı kırıp iyice karıştırın. Hazırlanan bu parmesanlı karışımı tartın üzerine döküp yayın. Tartı 180 derecede önceden ısıtılmış fırına koyup üzeri pişip kenardan milföy hamurları kabarana kadar pişirin.

Piştikten sonra tartı kalıbından çıkartıp servis tabağına aktarın ve biraz soğuyunca servis edin. Servis ederken üzerine yeşillik ilave edebilirsiniz.

