



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MANTARLI KAŞARLI TART

50 gr yumuşatılmış margarin

1 adet yumurta

1 çay kaşığı mahlep

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Alabildiği kadar un

İçin için:

1 tabak dolusu mantar

1 adet kuru soğan

1 adet küçük havuç

1 adet yeşil biber

1 adet kırmızı biber

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı margarin

1 adet domates

Karabiber

Tuz

150 gr rebdelenmiş kaşar peynir (üzeri için)

00da sıcaklığında bekletilmiş margarin ile diğer hamur malzemesi karıştırarak yoğrulur. Sert bir hamur elde edilir.

Yaklaşık 25 cm lik tart kalıbının içine yağlı kağıt serilir. Hamuru elle bastırarak ince bir kat yayılır. (kenarlarını havuz gibi yükselterek) Tepsiyle buzdolabına koyarak 15-20 dakika dinlendirilir.

Tavaya soğan ve sarımsak konularak kavrulur. Biberler doğranıp eklenir. Küçük küp doğranmış havuç eklenir. Kabuğu alınmış domates ve baharatı atılarak kavrulmaya devam edilir. Temizlenerek doğranmış mantar ilave ederek tencerenin ağzı açık pişirilir.(sulanmaması için) Suyu çekilip mantarlar pişince ocak kapatılır. Hafif ılımaya bırakılır.

Dolaptan çıkan tart hamurunun üzerine dökülerek eşit miktarda yayılır.

Önceden ısınmış 200 derecelik fırında 15 dakika kadar piştikten sonra üzerini kaplayacak şekilde bol kaşar serpilerek tekrar fırına sürülür. Kaşarlar eriyince sıcakken servis yapılır.



