



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TART

Tart hamuru için:

2 su bardağı un

2 yemek kaşığı su

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı tuz

100 gram margarin (oda sıcaklığında)

Harcı için;

400 gr Kestane Mantarı

1 dal pırasa

1 adet kabak

½ çay bardağı sıvı yağ

Tuz ve karabiber

Tüm hamur malzemelerini derin bir kaptaki bir araya getirin ve tart hamurunu yoğurun. Hamuru yağlanmış tart kalıbına kenarlarında yükseklik bırakacak şekilde yayın. Hamur kabarmaması için çatal yardımıyla delikler açın. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Hamur pişerken tart harcının malzemelerini hazırlayabilirsiniz. Halka halka doğradığınız çarliston biberleri sıvı yağda hafif kavurun. Halka doğranmış yeşil kabak, pırasa ve çok ince olmayacak şekilde doğranmış kestane mantarlarını da ilave edin ve malzemeler suyunu çekene kadar 15 dakika pişirin. Tuz ve karabiberi de ilave ettikten sonra tüm malzemeyi tart hamurunun üzerine yayın. Mantarlı tartı 10 dakika daha fırınlayın, daha sonra servis yapın.

