



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TART

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

Hamur:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay kaşığı tuz

1 yumurta

100 g margarin

2 yemek kaşığı su

Üst malzeme:

500 g mantar

2 adet kuru soğan

2 adet yeşilbiber

4 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

0,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

0,5 demet ince doğranmış maydanoz

0,5 demet ince doğranmış dereotu

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (23x28 cm)

Un, hamur kabartma tozu, tuz, yumurta, margarin ve suyu yoğurarak hamur haline getirin. Üzerini kapatıp buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mantarları yıkayın ve doğrayın.

Soğan ve biberleri doğrayıp sıvı yağ ile orta ateşte 5 dakika kavurun. Mantarları ve tuzu ekleyip suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Ocaktan alıp pul biber ve karabiber ekleyin. Karıştırın ve soğumaya bırakın.

Beklettiğiniz hanuru elinizle bastırarak kalıba yayın. Üzerine üst malzemeyi yayın ve fırında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Kaşar rendesini maydanoz ve dereotu ile karıştırın. Tartın pişmesine 10 dakika kala fırının kapağını açın ve tepsiyi dışa doğru çekin. Üzerine kaşarlı karışımı serpin ve pişirmeye devam edin.

Fırından çıkartıp dilimleyerek sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169655 • adı:Mantarlı Tart • gönderen:Gül • indirme tarihi:24.04.2025 - 09:12