



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TART

hazır tart hamuru
3 çorbakaşığı tereyağı (veya margarin)
1 çorbakaşığı kıyılmış maydanoz
25 gr rendelenmiş taze kaşar
2 adet yumurta çırpılmış
1 diş dövülmüş sarımsak
150 ml. çiğ krema
350 gr mantar
1 adet soğan
Tuz ve karabiber

Derin bir tart kabına tart hamurunu yerleştirin. 200 derecelik bir fırında 15 dakikaya kadar pişirin.

Bir sos kabında yağı eritin, kıyılmış soğanları içine katıp atıp 3 dakika çevirin. Sarımsağı, ikiye bölünmüş mantarları, maydanozu katıp tuz ve biberi de ekledikten ettikten sonra 4-5 dakika daha pişirin. Bu karışımı tart hamurunun üzerine boşaltın.

Krema ve yumurtaları da iyice karıştırıp mantarlı karışımın üzerine döktün daha sonra üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin. 190 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.