MANTARLI TARTOLET

Malzeme:
4 çorba kaşığı kurutulmuş domates
2 adet yumurta
1,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1/2 adet soğan
1 su bardağı yoğurt
100 gr Teremyağ
1 kase mantar
10 yaprak taze kekik
1 çorba kaşığı taze biberiye
Bizim Ayçiçek Yağı
Tuz, karabiber

Kurutulmuş domatesi doğrayarak yumuşaması için kaynamış suda 1-2 dakika bekletin. Soğanı ve mantarı temizleyip küp şeklinde doğrayın. Kekikleri incecik kıyın. Yağı tavada kızdırın. Soğanı soteleyin. Mantarı ve kurutulmuş domatesi ilave edip 5 dakika pişirin. Tuz, karabiber, kekik ve biberiye ile tatlandırın ve ocaktan alın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını birbirinden ayırarak ayrı kaplara alın. Yumurtanın aklarını bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çırpın. Başka bir kaba unu eleyin. Yoğurt, kabartma tozu, yumuşatılmış Teremyağ ve yumurta sarılarını da sırasıyla ekledikten sonra mikserle çırpın. Kar haline gelmiş yumurta aklarını da ilave ederek karıştırın. Küçük kek kalıplarını yağlayın, mantar ve soğan karışımını kalıplara azar azar ekleyerek bölüştürün. Hamuru da aynı şekilde üzerlerine paylaştırın. Önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50358 • adı:Mantarlı Tartolet • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:33