



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK FAVALI TART

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

Tart hamuru için:

350 g tam buğday unu

150 g zeytinyağı

Bir tutam tuz

1 yemek kaşığı ince kıyılmış taze kekik

55 ml soda

Mercimek fava için:

1 su bardağı sarı mercimek

1 su bardağı kuru bakla

2 su bardağı su

6 diş sarımsak

1/4 su bardağı zeytinyağı

1/4 su bardağı limon suyu

Tuz

1 çay kaşığı kimyon

Üzeri için:

Taze kekik

Tart hamuru için soda hariç gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alıp karıştırın. Sodayı yavaşça ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Toparlanan hamuru streç filmle sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

Dinlenen hamuru tart kalıbınızdan biraz daha büyük olacak şekilde ince açın ve tart kalıbına yayın. Artan hamur parçalarını tekrar yoğurup merdane yardımıyla ince açın ve küçük yaprak şekilli bir kurabiye kalıbıyla parçalar kesin. Tart hamurunun üzerini çatalla delin ve üzerine yağlı kağıt serip bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Üzerindeki bakliyatları alıp 10 dakika daha pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Kestiğiniz yaprak şekilli hamurları da yağlı kağıt üzerine dizin ve sıcak fırında 15 dakika kadar pişirin.

Sarı mercimekli fava için mercimek ve bir gece önceden ıslattığınız kuru baklayı geniş bir tencereye alın. Üzerine su ekleyip bakliyatlar suyunu çekip iyice yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu çeken bakliyatlara, ezdiğiniz sarımsak, zeytinyağı ve limon suyunu ilave edip, pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin.

Tuz ve baharatlar ile tatlandırıp karıştırın.

Üzeri için pişirdiğiniz yaprak hamurları dizin ve taze kekik ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:30766 • adı:Mercimek Favalı Tart • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:22