



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MİLFÖY VE PESTO TABANLI KABAKLI TART

- 6 adet milföy hamuru
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı pesto sos
- 4 yemek kaşığı krema
- 5 adet taze kabak
- 2 yemek kaşığı taze nane
- 1 adet kırmızı acı biber
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Fırınınızı 180 dereceye getirin.

5-6 kare milföy hamurunu bir araya getirip tek bir parça olarak toplayıp tart kalıbınıza göre hafif unlanmış oklava ile açın.

Kenarlarını bıçak ile delmeden çizin.

Yağlanmış fırın tepsisine koyun.

Bıçakla çizdiğiniz hamurun köşelerine yumurta sürün.

Pesto sos ve kremayı karıştırıp milföy hamurunun üzerine sürün.

Bir sebze soyacağı ile dilimlediğiniz kabakları üzerine yayın.

15 dakika fırında pişirin.

Çok ince doğradığınız acı kırmızı biberi serpiştirip nane yaprakları ile süsleyin.

Tuzlayıp karabiberledikten sonra 1-2 yemek kaşığı tereyağını üzerine eridikçe dağılacak şekilde ince parçalar halinde ilave edin.

