



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ GÖKKUŞAĞI SEBZELİ TART

- 1 paket milföy hamuru
- 1 adet yumurta
- 100 gr rende mozzarella
- 100 ml krema
- 2 adet taze kabak
- 2 adet patlıcan
- 3 adet havuç
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Fırınınızı 180 dereceye getirin.

Milföy hamurunu tart kalıbına göre açın ve kalıba yerleştirin.

Aluminyum folyo ile içini kaplayıp bakliyat koyarak 20 dakika bu şekilde pişirin.

Mandolin yardımı ile sebzeleri uzunlamasına kesin.

Patlıcanların üzerine 2 kaşık yağ sürüp geri kalan sebzeleri kaynar suda 2-3 dakika blanşe edip soğuk suyun altından geçirin ve iyice kurutun.

Yumurta, mozzarella ve kremayı karıştırıp soğumuş tart kalıbının üzerine dökün.

5'er cm 'den kestiğiniz sebzeleri kutu şeklinde milföy hamurunun üzerine dizin.

Tuzlayıp karabiberleyin ve 20 dakika daha fırında pişirin.

