



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLA PEYNİRLİ VE DOMATESLİ TART

125 gr margarin
250 gr un
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı soğuk su
1 adet yumurta
İç harcı için:
2 adet domates
250 gr mozzarella peyniri
1 diş sarımsak
Bir kaç dal taze Kekik
Tuz
Karabiber

Hamuru için, buzdolabından çıkardığınız margarini küp küp kesip tabağa alın. Bu şekilde buzdolabında 10 dakika daha soğutun. Un ve tuzu mutfak robotunda karıştırın. Buzdolabından çıkardığınız soğumuş margarini ekleyip tekrar karıştırın. Üzerine çırpılmış yumurtayı ekledikten sonra buzlukta soğuttuğunuz suyu birkaç seferde ilave ederek ve robotu aralıklı olarak çalıştırarak karışımın kum tanecikleri haline gelmesini sağlayın. Hamura mümkün olduğu kadar az dokunarak streç film arasına alıp birleştirin ve dolaba alın. 1 saat buzdolabında beklettikten sonra 2 yağlı kağıt arasına yerleştirdiğiniz hamuru merdane yardımıyla kalıbın ölçülerine uygun ve ince olacak şekilde açın. Hamuru tart kalıbına yerleştirin. Kenarlarından çıkan fazlalıkları alın ve hamuru kalıbın şeklini iyice almasını sağlayacak şekilde hafifçe bastırın. Hamurun üzerine çatalla delikler açın ve uygun büyüklükte bir yağlı kağıt yerleştirin. Kabarmasını önlemek için bakliyatla ağırlık yapın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kenarları hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkarıp bakliyatları ve yağlı kağıdı üzerinden alın. İç kısımlarının da pembeleşmesi için biraz daha pişirin. Hazırladığınız tartı fırından çıkarıp ılınmaya bırakın. Bir diş sarımsağı ikiye bölün. Tartın üzerine sarımsağı sürerek lezzet vermesini sağlayın. Bir dilim domates, bir dilim mozzarella peyniri olacak şekilde malzemeleri yan yana dizin. Üzerine tuz, karabiber ve taze kekik ekleyip tekrar fırına verin. Peynirler eriyip üzeri pembeleşinceye kadar pişirip fırından alın. Sıcak servis yapın.