



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI TART

200 gr un
1 ay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin
110 ml su
200 gr ekşi krema
Tuz
Karabiber
Muskat
2 adet beyaz soğan
100 gr ince küp doğranmış pastırma

Un, tuz, 1 yemek kaşığı yağ ve suyu birleştiren yoğurup bir hamur yapın. buz dolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Bir tavaya yağı alıp 1 adet beyaz soğanı çok az soteyelerek öldürelim. zerine küp doğranmış pastırmaları tuzu karabiberi muskat ilave edip 5-10 dakika pişirelim tavayı ateşten almadan önce ekşi kremayı ekleyip karıştırıp hemen ateşten indirelim soğumasını beklerken biz tart hamurunu hazırlayalım.

Dolaptan aldığımız soğuk hamuru un ile tepsimize göre açıp fırın tepsisine yerleştirip yanlarını düzeltelim Soğumuş pastırmalı harcı tart hamurunun üstüne yayalım ve irice doğranmış çiğ soğanı serpiştirelim. 200 dereceli ısıdaki fırında üzeri kızarana dek pişirip servise sunalım.