



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ PASTIRMALI TART

- 1,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 adet yumurta
- 125 gram margarin
- 6 adet patates
- 2 adet soğan
- 100 gram pastırma
- 1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi
- 3 adet yumurta
- 2 tane defne yaprağı
- 1,5 çay bardağı süt kreması
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Un, kabartma tozu, margarin, yumurta ve tuzu bir kaseye alıp karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Gerekirse 2-3 kaşık su ilave edebilirsiniz. Üzerini nemli bezle örtüp dinlendirin.

Patatesleri yıkayıp haşlayın. Kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Defne yapraklarını bir kaseye ufalayıp tuz ve karabiberle karıştırın. Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Soğan ve defneli karışımı patateslere ekleyip harmanlayın.

Hamuru 24-25 santim çapındaki yağlanmış tart kalıbının dibine ve kenarlarına elinizle bastırarak döşeyin.

Üzerini çatalla yer yer delip yağlı kağıtla örtün ve 1 avuç kuru fasulye ile doldurun. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp yağlı kağıt ve fasulyeleri alın.

Pastırmanın çemenlerini ayırıp küçük küçük doğrayın. Yumurtaları derin bir kaba kırın. Süt kreması, peynir, pastırma ve hindistancevizi rendesini ekleyip çirpin.

Patatesli karışımı hamurun üzerine yayıp pastırmalı karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip sıcak ya da ılık olarak servis yapın.