



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TART

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

1.5 su bardağı un

Yarım çay kaşığı tuz

150 g soğuk tereyağı

2 yemek kaşığı soğuk su

Beşamel soslu dolgu için:

50 g tereyağı

3 yemek kaşığı un

3 su bardağı bardağı süt

Tuz

Toz beyaz biber

1 çay kaşığı rendelenmiş muskat

Üzeri için:

2 patates

Taze biberiye

Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Toparlanan hamuru streç filmle sarıp buzdolabında 2 saat dinlendirin. Beşamel sos için tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Unu ekleyin ve rengi dönüncüye kadar sürekli karıştırarak kavurun. Unun topaklanmaması için sürekli karıştırarak sütü azar azar ilave edin ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tuz ve baharatları ilave edip ocaktan alın. Dinlenen hamuru tart kalıbınızdan biraz daha büyük olacak şekilde açın ve hafif yağladığınız tart kalıbına yerleştirin. üzerine çatalla delikler açıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alıp üzerine beşamel sosu yayın. Küçük kurabiye kalıplarıyla kestiğiniz patatesleri üzerine yerleştirin. Patatesler kızarıncaya kadar 20-25 dakika daha pişirin. üzerini taze biberiye dalları süsleyip servis yapın.

