



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TART

HAMURU İÇİN:

2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1/2 paket margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)
Yeterince un

ÜZERİ İÇİN:

3 adet patates
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı margarin
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı fesleğen
1 adet yumurta, sıvıyağ
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber

2 adet yumurtayı, kabartma tozunu, sıvıyağı, margarini, yeterince un ve tuz ilavesi ile yoğurup, 10 dakika dinlendirelim.

Kuru soğanları piyazlık doğrayıp, sıvıyağda ve kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirelim.

Patateslerin de kabuklarını soyup, ortadan ikiye böldükten sonra, piyaz şeklinde doğrayarak soğanlara ilave edelim.

5-10 dakika kavurup, içine 1 çay bardağı kadar su ilave ederek kavurmaya devam edelim.

Patatesler yumuşayınca içine yeterince tuzu, karabiberi, ince kıyım maydanozu ve reyhanı katıp, karıştıralım.

Tart hamurunu dibini yağladığımız fırın tepsisinin kenarlarını kaplayacak şekilde yayalım.

Üzerine hazırladığımız patatesli harcı yayıp, düzleyelim.

Kaşar peynirinin yarısını harcın üzerine serpip, kalanını da 1 adet yumurta ile karıştırarak patatesin üzerine yayalım.

Önceden ısıtılmış 180 °C'li fırında kızarıncaya kadar pişirelim.

Fırından çıkartıp, 10 dakika dinlendirdikten sonra, dilimleyerek servis yapalım.