



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN VE ZEYTİNLİ TART

Tart hamuru için:

2 su bardağı un
175 gr sana margarin
1 çay kaşığı tuz

içi için:

1 tane kuru soğan, uzun (jülyen) doğranmış
1 tane büyük bostan patlıcan, alacalı halka doğranmış
25 tane siyah zeytin çekirdekleri çıkartılmış
1 tane yumurta
1 su bardağı krema
1/2 su bardağı toz parmezan
1 çorba kaşığı sana margarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Hamur yapmak için tüm malzemeleri karıştırıp yoğurun. Tart kalıbına yerleştirip elinizle kalıbın tabanına yayın. Üzerine alüminyum folyo ile örtüp, tartın kabarmasını önlemek için alüminyum folyonun üzerine bir su bardağı kuru fasulyeyi döküp, 200 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirin. Pişme işlemi bittikten sonra, tartın üzerinden alüminyum folyo ile fasulyeleri kaldırın.

İç malzemesini hazırlamak için, yayvan bir tenecerede sana margarinini eritip soğanları 2-3 dakika kadar kavurup peşine doğradığınız bostan patlıcanları ekleyip 2-3 dakika kavurup, ocağı kısıp 10 dakika kadar pişirin.

Çukur bir kapta yumurta, krema, parmezan, zeytin, tuz ve karabiberi koyup karıştırın.

Patlıcanlar piştikten sonra biraz ılıtıp tartın üzerine yayın ve üzerine de yumurtalı karışımı dökün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika kadar, üzeri kızarana kadar pişirin.

