



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI DOMATESLİ TART

Yarım paket margarin
1 adet yumurta
2 su bardağı un
1 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 adet patlıcan
2 adet domates
1 adet soğan
1 adet sivri biber
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı rende kaşar

Yumuşak margarin, yumurta, un, tuz ve kabartma tozu ile hamur yoğrulur. Buzdolabında 20 dakika dinlendirilir. Patlıcan, soğan ve domates küp doğranır, biber ince kıyılır. Sıvıyağda hepsi birden diri kalacak şekilde çevrilir. Hamur tart kalıbı büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. 190 derece fırında pembeleşene dek pişirilir. Hamur ılıdıktan sonra soğumuş patlıcanlı harç konur. Üzerine kaşar serpilir. Tekrar fırına verilir. Kaşar eriyene kadar pişirilir.

