



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI TART

Tart hamuru için:

1.5 su bardağı un

Yarım çay kaşığı tuz

150 gr soğuk tereyağı

2 yemek kaşığı soğuk su

İç i için

2 patlıcan

2 közlenmiş kırmızıbiber

4-5 dilim çemensiz pastırma

200 gr taze kaşar peyniri

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 yumurta sarısı

Tuz

Karabiber

Tereyağını küp şeklinde kesip buzlukta 10 dakika bekletin. Mutfak robotunun içine un ve tuzu koyup kısa aralıklarla çalıştırın. Tereyağı parçalarını ekleyip iri kum taneleri kıvamına gelene kadar kısa aralıklarla çalıştırın. Makine çalışırken buz gibi suyu ekleyin. Hamuru yağlı kağıt üzerine alıp yuvarlayın ve yassılaştırıp sarın. Buzdolabında 1 saat dinlendirin. Patlıcanları alaca soyup tuzlu suda 10 dakika bekletin. Daha sonra uzunlamasına ince dilimleyin ve ızgara tavada iki yüzünü de yağlayarak kızartın ve kağıt havlu üzerine alın. Közlenmiş biberleri de geniş şeritler şeklinde kesip hazırlayın. Tart hamurunu ikiye bölün. Bir parçasını ince açıp dikdörtgen tart kalıbına yerleştirin. Üzerini yağlayın ve kaşar peyniri, patlıcan, pastırma ve közlenmiş biber dilimlerini sırasıyla yerleştirin. İkinci hamuru da ince açıp üzerine kapatın ve üzerine zeytinyağı ile yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Dilimleyip servis yapın.

