



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI TART

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

Yumuşak margarinle hamur malzemesi yoğrulur. Buzdolabında 20 dakika dinlendirilir. Patlıcan, soğan ve domates küp doğranır, biber ince kıyılır. Sıvıyağda hepsi birden diri kalacak şekilde çevrilir, tuz katılır. 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.