PATLICANLI TART

Emine Beder

1 yumurta
1/2 su bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı yoğurt
12-13 çorba kaşığı un
1 paket kabartma tozu
Tuz
Üzerine;
1 yumurta
4 orta boy patlıcan (çekirdeksiz patlıcan)
1 demet maydanoz
3 çorba kaşığı krema
100 gr. beyaz peynir veya lor peyniri veya çökelek
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz
Karabiber

Hamur yoğuracağımız kabın içine yumurtayı, sıvı yağı, yoğurdu kabartma tozunu ilave ederek çırpma teliyle karıştıralım. Unu ve tuzu ilave edip özlü bir hamur yoğuralım. 15-20 cm. çapında bir kalıbı yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru merdaneyle kalıp büyüklüğünde açıp kalıbın içine yerleştirelim. Hamur kenarlarını kalıbın kenarlarına yapıştırarak 1/2 cm yükseltelim. Patlıcanları 7-8 yerinden çatalla delip ocak ateşinde közleyelim. Kabuklarını soyup çok ince bir şekilde doğrayalım. İçine yumurtayı, kıyılmış maydanozu, kremayı peyniri, tuzu, karabiberi ve şekeri ekleyip karıştıralım. Karışımı hamurun üzerine yayarak ısıtılmış 190 ısılı fırında hamurun kenarları ve altı kızarık pembe renk alana dek pişirelim fırından alıp dilimleyerek servis yapalım.

Not: Patlıcanları ocak ateşi yerinde teflon tavada kapaklı olarak da servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:56375 • adı:Patlıcanlı Tart • gönderen:muradım • indirme tarihi:19.05.2024 - 06:43