



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ CEVİZLİ TART

4 ölçü tuzlu tart hamuru
150 g Ceviz içi, ince Çekilmiş
6 diş Sarımsak
150 g Ezilmiş beyaz peynir
3 çorba kaşığı Acı biber salçası
100 gr eritilmiş margarin
Kırmızı pul biber
Tuz
6 çay kaşığı Kuru nane
70 ml Su

Fırınınızı 200 °C'ye getirip ısıtın.

Tart hamurunu hazırlayın. Küçük tart kalıplarını iyice yağlayın. Hamuru bıçak sırtı inceliğinde açın. Büyük tartlar için 15 cm'lik bir kalıp veya bardak ağzıyla (küçükleri için 8 cm'lik kalıp veya çay bardağı ağzı) kesip kalıpların içine yerleştirin. Artan hamurları toplayıp tekrar açıp keserek kalıpları doldurun.

Hamuru, elinizle kalıplara yerleştirip kalıbın şeklini almasını sağlayın. Üzerlerine çatalın ucuyla eşit aralıklı izler verin. Her birinin üzerini kapatacak kadar yağlı kâğıt koyun ve kâğıtların içlerini de ağırlık yapması için herhangi bir bakliyatla doldurun. Kalıpları bir tepsiye dizip fırına sürün. 20 dakika pişirin.

Bu sürenin sonunda üzerindeki bakliyatlarla beraber yağlı kâğıtları çıkarın. Tartları, içlerinin renk alması için 10 dakika daha pişirin. Fırından alın. Tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkarın.

Kalan malzemenin tümünü ezerek karıştırın. Tartların içine doldurun.

Dereotu dalları veya nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

Not: Peynirindeki acı miktarı, damak zevkine göre artırılıp azaltılabilir. Mini tartlar için bakliyatla ön pişirme yapmanız gerekmez. Doğrudan fırınlayıp, altın sarısı renk alıncaya kadar pişirmeniz yeterli olacaktır.