



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ BİBERLİ TART

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

180 g tam buğday unu

100 g soğuk tereyağı

1 yumurta sarısı

20 g toz parmesan peyniri

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım tatlı kaşığı karabiber

İç harcı için:

1 dolmalık kırmızı biber

1 dolmalık sarı biber

1 dolmalık yeşil biber

2 kırmızı soğan

1 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

2 dal taze kekik

1 yemek kaşığı kapari

Dolgu için:

3 yumurta

150 g labne peyniri

40 g toz parmesan peyniri

100 g beyaz peynir

Hamuru hazırlamak için, unu bir karıştırma kabına eleyin. Soğuk tereyağını küplere bölerek ekleyin ve parmak uçlarınızla yoğurmaya başlayın. Yumurta sarısı, parmesan peyniri, tuz ve karabiber ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurmaya devam edin. Hamurun üzerini streç filme sarıp 30 dakika buzdolabında dinlendirin. İç harcı için, yıkayıp çekirdeklerini çıkarttığınız biberleri jülyen doğrayın. Doğradığınız biberler, piyazlık doğradığınız soğanlar ve ezdiğiniz sarımsağı zeytinyağında 10 dakika soteleyin. Tuz, karabiber ve taze kekik ile tatlandırıp ocaktan alın. Kapariyi ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Dinlenen hamuru merdane yardımıyla tart kalıbınızın büyüklüğünde açın. Yağladığınız tart kalıbına bastırarak yerleştirin. İçine yağlı kağıt serip bakliyat doldurun ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 8-10 dakika pişirin. Yumurtalar ve labne peyniri bir kasede çırpın. Toz parmesan peyniri ve iri parçalara böldüğünüz beyaz peyniri ilave edip karıştırın. Tartınızı fırından çıkarın ve üzerindeki bakliyatları alın. Hazırladığınız yumurtalı dolgu harcı tartın üzerine yayın. Üzerine biberli iç harcı ekleyip tekrar fırına verin. Yaklaşık 25 dakika daha pişirip fırından alın. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:151118 • adı:Renkli Biberli Tart • gönderen:tren • indirme tarihi:07.04.2025 - 07:53