



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

RENKLİ MOZAIK

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet kapari yada doğranmış kornişon turşusu
- 1 Adet kuru nane
- 1 Adet kırmızı pul biber
- 1 Adet tuz
- 1 Adet hindistancevizi
- 1 Adet 2 çorba kaşığı su
- 1 Adet patates(haşlanmış)
- 1 Adet ince kıyım kırmızı lahana
- 1 Adet dilimlenmiş salatalık turşusu
- 1 Adet mısır
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet ince kıyım dereotu, maydanoz
- 2 Bardak un
- 1 Adet 35 gr pudra şekeri
- 1 Adet krem peynir
- 1 Adet kırmızı dolmalık biber

Sana'yi küçük parçalara kesin. Unu ve tuzu eleyip ortasını havuz biçiminde açın. Sana'ları ortaya koyup yoğurarak, ekme kırıntısı yapısında hamur parçacıkları elde edin. Yumurtaları ve suyu ilave ederek hamuru yoğurun. 30 dk buzdolabında dinlenmeye bırakın. Kalıbı iyice yağlayın. İki temiz naylon arasında hamuru 2mm kalınlığında açın. Geniş ağızlı çay bardağının ağızıyla yuvarlaklar kesin. Artan hamurları toplayıp tekrar açarak 25-30 adet daire elde edin. Bu hamurları yağlanmış mini tart kalıplarına koyun. Elinizle hamuru yerleştirip kalıbın şeklini almasını sağlayın. Üzerlerine çatalın ucuyla eşit aralıklı izler verin. Mini tartları bir tepsiye dizip fırına sürün. Üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkarın. Bir paket krem peynir, 4 orta boy haşlanmış patates kalın rendelenmiş, bir kahve fincanı ince kıyım maydanoz, dereotu karışımı, bir kahve fincanı ince rendelenmiş kırmızı lahana, 2 çorba kaşığı doğranmış kornişon turşu, 50 gr mısır, bir kahve fincanı küçük kareler halinde doğranmış kırmızı dolmalık biber, yarım çay kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı kuru nane, 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber, bir kahve fincanı hindistancevizini çukur bir kaptan yoğurarak karıştırın. Dondurma kaşığıyla toplar halinde alıp tartöletlerin üzerine yerleştirin. Üzerlerine birer varsa kapari oturtarak soğuk servis edin.