



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHANLI TART

300 gr margarin
400 gr Un
1 adet Yumurta
1 ay kaşığı Tuz
3-4 yemek kaşığı su
6 orba kaşığı Un
2 Su bardağı Süt
1 küçük kutu Krema
3 Yemek kaşığı Rendelenmiş Kaşar peyniri
100 gr Haşlanmış bezelye
100 gr Mantar
2 Yemek kaşığı Kuru Reyhan
4 adet Kiraz Domates

Fırınınızı 185°C'ye getirip ısıtın. Margarinini küçük parçalara kesin.

Unu ve tuzu eleyip ortasını havuz biçiminde açın. Margarinleri ortaya koyup yoğurarak ekmek kırıntısı yapısında hamur parçacıkları elde edin.

Yumurta ve suyu ilave ederek hamuru yoğurun. 15 dakika serin bir yerde dinlenmeye bırakın.

Un, tuz, yumurta, süt, ve kremayı bir kaptan çırpın. Harcı için verilen diğer malzemelerin (kiraz domatesler hariç) tamamını ilave edip karıştırın.

Tart hamurunu kare açın borcama hamuru döşeyin. Kenarların iyice yerleşmesine ve kabın yüksekliğı seviyesinde olmasına özen gösterin.

İçine hazırladığınız oldukça sıvı yapıdaki harcı boşaltın. Sıcak fırında 25 dakika pişirin. Üzerine kiraz domatesleri ikiye keserek dizip 30-35 dakika daha pişirmeyi sürdürün. Fırından alıp biraz ılındırın.