



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK SOSLU ROKFORLU TART

250 gram un
3 yemek kaşığı soğuk su
1 çay kaşığı tuz, karabiber
125 gram margarin
1 adet yumurtanın sarısı
225 gram krem peynir
150 ml krema
2 adet yumurta
175 gram rokfor peyniri
8 dal frenk soğanı
3 diş sarımsak
75 gram ceviz
1 yemek kaşığı ceviz yağı

Tuz, margarin, yumurta sarısı ve soğuk suyu mutfak robotunda karıştırın. Unu eleyerek ekleyin. Hamuru un serpilmiş tezgaha aktarın ve yoğurun. Top şekli verip hafifçe yassılaştırın ve streç folyoya sarın. Buzdolabında 30 dakika bekletin. Hamuru, un serpilmiş tezgaha açın. İçi yağlanmış tart kalıbının içine hamuru yayın. Buzdolabında 30 dakika bekletin. Üzerine yağlı kağıt serin. 200 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Pişirme kağıdını fasulyelerle birlikte alıp hamuru 5 dakika daha pişirin. Harç için, krem peyniri yumuşayana dek bir kasede çirpin. Krema ve yumurtaları ilave edip çırpmaya devam edin. Rokforu içine ufalayın ve yavaşça karıştırın. Karabiber ve kıyılmış frenksoğanını ilave edin. Tart hamurunu fırından alıp soğutun. Fırın ısısını 190 dereceye indirin. Peynirli harcı tart hamurunun üzerine ekleyin. Sıcak fırında 30 dakika pişirin. Bu arada, ceviz ve sarımsak sosu için tavada margarini ısıtın. Ceviz ve sarımsağı ekleyip kavurun. Ceviz yağını ekleyip karıştırın. Tartı cevizli sosla servis yapın.