



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE TARTI

Hamuru:

240 gr (2 su bardağı) un

1 çay kaşığı tuz

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

60 gr (4 çorba kaşığı) margarin

3-4 çorba kaşığı soğuk su

1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Harcı:

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağ

2 çorba kaşığı kereviz rendesi

3 orta boy havuç (kabukları kazınıp, ince dilimlenmiş)

1 büyük soğan (ince doğranmış)

125 gr mantar (temizlenip, dilimlenmiş)

125 gr karnabahar (ayıklanıp, çiçekleri ayrılarak haşlanmış ve kurulanmış)

1 su bardağı sıcak tavuk suyu

1 büyük patates (kabuğu soyulup, ince dilimlenmiş)

1 çay kaşığı tuz

Hamuru hazırlamak için, unu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip, tereyağı ve margarini küçük parçalara bölerek ekleyiniz. Parmaklarınızın ucuyla yağı una, karışım ekmek içi görünümüne alana kadar yediriniz. 3 çorba kaşığı su ekleyip, bir bıçakla unlu karışıma katınız. Hamuru, ellerinizle pürütsüz olana kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuru olursa bir kaşık daha su ekleyiniz.) Hamuru top yapıp bir yağlı kağıda sararak, buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.

Harcı hazırlamak için, orta boy bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, kereviz rendesi, havuç, soğan ve mantarları katıp, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, pişmiş sebzeleri bir delikli kepçeyle geniş, yayvan ve yüksek kenarlı seramik bir kaba aktarınız.

Karnabaharı ekleyip, üstüne tavuk suyunu dökünüz. Patates dilimlerini sebzelerin üstüne dizip, tuzu serpiniz.

Hamuru buzdolabından alıp, hafifçe unlanmış tezgahta seramik kaptan biraz daha büyük olacak biçimde açınız.

Hamurun kenarından ince bir şerit kesiniz. Bir tart kalıbının kenarını hafifçe ıslatıp, kestiğiniz şeridi kalıbın kenarına, hafifçe bastırarak yerleştiriniz. Bir fırçayla, hamur şeridini hafifçe ıslatınız.

Kalan hamuru bir merdanenin üstüne alarak, kabın üstüne yerleştiriniz. Bir bıçakla hamuru düzeltip, fazlalıklarını keserek kabın kenarlarındaki hamur şeridinin üstüne bastırınız. (Artan hamur parçalarını yeniden açıp süslemede kullanınız.)

Keskin bir bıçakla hamurun ortasına küçük bir haç yapıp, bir fırçayla hamurun üstüne çırpılmış yumurtadan sürünüz.

Tartı fırının orta katma sürüp, 5 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını azaltıp (180° C), 20 dakika daha, hamur altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz. Tartı fırından çıkarıp, servis ediniz.