SEBZELİ KOLAY TART

Malzeme
- 8 dilim tost ekmeği
- Sana ekmek üstü
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 2 adet havuç
- 2 adet kabak
- 1 adet pırasa
- 3 adet taze soğan
- 6 adet mantar
- 1 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı rende beyaz peynir
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Taze soğanları, pırasayı ve sarımsakları kıyınız.
Mantarların saplarını çıkarıp, doğrayınız.
Havuç ve kabakların kabuklarını kazıyıp, rendeleyiniz.
Beyaz peyniri rendeleyiniz.
Domatesi halka halka dilimleyiniz.
Yayvan bir tavada Sana yağını kızdırıp, kıyılmış taze soğanları, pırasaları ve sarımsakları kavurunuz.
Daha sonra içine kıyılmış mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar sote ediniz.
Mantarlar suyunu çekince, içince rendelenmiş havuç?kabakları, tuz ve karabiberi ekleyip, tüm sebzeleri 5 dakika birlikte kavurup, ateşten alınız.
Tost ekmeklerinin üzerine Sana ekmeküstü sürünüz. Dış kabuklarını kesiniz.
Sana ekmek üstü sürdüğünüz ekmekleri ısıya dayanıklı fırın kabına yerleştiriniz.
Ekmeklerin üzerine sote sebzeleri koyunuz.
Sebzelerin üzerine rendelenmiş beyaz peyniri serpiniz.
Derin bir kabın içerisine önce yumurtaları kırıp, tazeliklerini kontrol ettikten sonra sütü ve tuzu ilave edip iyice çırpınız.
Hazırladığınız sütlü karışımı, beyaz peynirin üzerine dökünüz.
En son olarak üzerini halka domatesleri, arzunuza göre yerleştirip, kırmızı pul biber ve kekiği serpiniz.
Önceden 200 derece de ısıttığınız fırında, 20?25 dakika pişirip, sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29616 • adı:Sebzeli Kolay Tart • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:51