



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TART

1,5 su bardağı un

200 gram tereyağı

1 adet yumurta

1 tutam tuz

İçerik için:

700 gram patates

3 adet pırasa

1 paket çiğ krema

Tuz

Karabiber

1 su bardağı + 2 çorba kaşığı rende kaşar peyniri

Tart hamuru için gerekli tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırıp iyice yoğurun. Hamuru yarım santim kalınlığında açarak tart kalıbına veya küçük tart kalıplarına yerleştirin. Hamuru çatalla delin. Kalıbın dışına taşan fazlalıkları bıçakla düzgünce kesin. Patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyup bekletin. Pırasaları uzunlamasına dörde kesip, küçük küçük doğrayın. Pırasaları kısık ateşte zeytinyağında soteleyin. Patatesleri, pırasaları, tuz, karabiber ve kremayı robotta püre haline getirin. Bu karışımı tart hamurunun içine yayın. Üzerine rende kaşar serpin. 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin sıcak servis yapın.

