



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ TART

Tabanı için:

115 g un

60 g tereyağı

½ çay kaşığı tuz

2-3 yemek kaşığı soğuk su

1 su bardağı nohut (hamur kabarmasını diye kullanacağız)

Üzeri için:

200 ml (1 kutu) hazır krema

1 adet yumurta

4 yemek kaşığı kaşar ya da eski kaşar rendesi

Tuz

Karabiber

Üzerinin sebzeleri için öneriler:

Küp küp doğranmış çeyrek kabak

100 gram dilimlenmiş mantar

4 adet kurutulmuş domates (zeytinyağında bekletilmiş ya da 10 dakika kadar sıcak suda bekletilmiş)

6-7 yaprak ıspanak

Ufak bir soğanın çeyreği

Karışık garnitür (mısır, bezelye, havuç) ya da sadece mısır

Rendelenmiş pancar ve havuç

Tart hamuru için; Fırınınızı 200 dereceye ayarlayın.

Tart kalıplarını bir fırça yardımı ile yağlayın.

Unu geniş bir kaba eleyin, tuzu ve soğuk haldeki tereyağını ekleyip, bezelye büyüklüğünde kırıntılar elde edene kadar hızlıca ikisini birbirine yedirin.

Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar azar azar soğuk su ekleyin. Kırıntılar toparlanıp, kabın etrafından ayrılacak ve çok da yoğurmadan hamurunuzu oluşturacaksınız.

Hamurunuzu kolay açabilmek için buzdolabında 15 dakika kadar bekletebilirsiniz iyi olur.

Tezgahınızı hafifçe unlayın ve dörde ayırdığınız hamurun bir parçasını bir merdane yardımıyla mümkün olduğunca ince açın ve kalıbınızın üzerine dikkatlice yerleştirin.

Merdaneyi tart kalbının üzerinden yuvarlayarak, hamurun tart kalıbından taşan kenarlarını traşlayıp düzeltin.

İçine hamur yerleştirdiğiniz kalıpları, siz diğerlerini hazırlarken buzdolabına koyun.

Her tart kalıbının üzerini alüminyum folyo ile kaplayıp üzerine nohutları yerleştirin. Önceden ısınmış fırında 15 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp üzerindeki alüminyum folyo ve nohutları dikkatlice kaldırın.

Tartlarınız pişerken siz de bir yandan sebze içleri hazırlayın. Kremayı yumurta, biraz tuz ve karabiber ile iyice çırpın.

Kabakları küp küp doğrayıp 3-5 dakika kadar çok az sıvıyağda soteleyin.

İspanakları iyice yıkayıp ince doğrayın, minik doğradığınız soğan ile sıvıyağda 5 dakika kadar çevirin.

Mantarları ince doğrayın ve yine çok az sıvıyağda 3 dakika kadar çevirin.

5. İnce rendelenmiş havuç ve pancarı birlikte sıvıyağda 5 dakika kadar çevirin.

6. Tart kalıplarınızın birine ıspanaklı içi, birine kabak ve mantarları, birine mantar ve garnitürleri, birine havuç-pancarlı karışımı, birine de kurutulmuş domatesleri koyun.

7. Sebzelerin üzerine kremalı içi paylaşın.

8. Hepsinin de üzerine kaşar peyniri rendesini serpiştirin.

9. Kalıpları fırına yerleştirerek 15 dakika kadar ya da üzeri kızarana kadar pişirin.

