



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TART

<https://www.elele.com.tr>

215 gr un
120 gr tereyağı
60 ml krema
3 yemek kaşığı soğuk su
2 patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 kırmızıbiber
1 sarı biber
1 kırmızı soğan
2 kabak
3 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu
1 yemek kaşığı ince kıyılmış taze kekik
150 gr enginar kalbi konservesi
1 yemek kaşığı kapari
Tuz
Karabiber
Sosu için:
1 diş sarımsak
80 ml zeytinyağı
1 demet ince kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
1 yemek kaşığı dijon hardalı

Geniş bir kaseye un ve tuzu eleyin. Tereyağını küp doğrayıp ekleyin ve parmak uçlarınızla yoğurun. Krema ve suyu ekleyip iyice yoğurun ve streç folyoya sararak 30 dakika buzdolabında soğutun. 27 cm'lik tart kalıbını yağlayın. Hamuru unlanmış tezgahta merdane ile açın ve kalıba yayın. Üzerine yağlı kağıt serip ağırlık yapması için fasulye ya da nohut ile doldurun ve önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Üzerindeki ağırlık ve kağıdı alıp fırının derecesini 180'e indirip 20 dakika daha pişirin. Soğumaya bırakın. Sosu hazırlamak için, sarımsak, maydanoz, dereotu, zeytinyağı ve hardalı mutfak robotunda karıştırın. Patatesleri küp doğrayıp haşlayın. Soğanı halka şeklinde doğrayın ve zeytinyağında 2 dakika soteleyin. İnce doğranmış sarımsak, küp doğranmış kırmızıbiber ve küp doğranmış sarı biberi ekleyip 3 dakika daha soteleyin. Küp doğranmış kabak, dereotu, kekik, kapari, patates ve enginar kalbini ilave edip karıştırın. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Maydanozlu sosu tart tabanına yayın. Sebze karışımı üzerine ekleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128944 • adi:Sebzeli Tart • gönderen:atmaca • indirme tarihi:30.03.2025 - 14:04