



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TART

4 kabak
4 havuç
Tuz
Karabiber
1 yufka
1 yumurta
5 milföy hamuru
100 g krema
60 g tuzsuz lor
30 g rendelenmiş parmesan peyniri
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat

Kabak ve havuçtan bir sebze soyucu yardımıyla cips inceliğinde uzun şeritler kesip ayrı kaplara alın. üzerlerine zeytinyağı gezdirip tuz ve karabiber serpin. Tart kalıbını yağlayın ve yufkayı tabanına yayın. üzerine tart kalıbınızın boyutlarında açacağınız milföy hamurlarını yayın. Yumurta, krema, lor peyniri, parmesan peyniri ve muskatı bir kasede karıştırın. Harcı milföy hamurunun üzerine yayın. Sebzeleri tart kalıbının üzerinde ortadan başlayarak birbirine rulo şeklinde sararak dizin. Sebzeler bitene ve tartın üzeri kapanana kadar bir havuç bir kabak olacak şekilde işleme devam edin. Son olarak sebzelerin üzerine zeytinyağı gezdirip karabiber serpin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

