



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TART

Malzeme

- 1 paket Sana yağı
- 20 yemek kaşığı un
- 2 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşık tuz
- Harcı İçin:
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1 su bardağı bezelye
- 10-15 adet taze fasulye
- Muskat rendesi
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 1 su bardağı rende kaşar
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

Derin bir kâsede hamur için gerekli olan tüm malzemeyi koyup, iyice yoğurunuz.

Unlanmış tezgâhta hamuru merdane yardımı ile açıp, Sıvı Sana ile yağlanmış tart kabına koyup, kenarlarını iyice düzeltiniz.

Bir çatal yardımı ile hamurun tabanını deliniz.

Harcı İçin: kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Taze fasulyeleri ayıklayıp, enine ve boyuna olmak üzere 4 de bölünüz.

Havuç ve kabağın kabuklarını kazıdıktan sonra çubuk çubuk doğrayınız.

Bir tencerede kaynatmış bol suda taze fasulye, bezelyeyi, havucu ve kabakları haşlayınız.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanları koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra içine muskatı, zencefili, tuz ve karabiberi koyup, soğanları baharatlandırınız.

Sote edilmiş sebzeleri, haşladığınız sebzeler ile karıştırıp, soğuması için yayvan bir tabağa alınız.

Hamurun üzerine soğuyan harcı koyup, üzerine rende kaşar peynirini serpiniz.

Küçük bir kâsede sütü, yumurtaları kırmızı pul biberi karıştırıp, en son olarak tartın üzerine dökünüz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında tartı pişirip, sıcak olarak servis ediniz.