



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SEBZELİ TART

125 Gr Sana Hamurışı
2 Adet kabak
1 Kahve Fincanı süt
1 Su Bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
0,5 Paket kabartma tozu
2 Adet dolmalık kırmızı ve yeşil biber
1 Kahve Fincanı krema
2 Su Bardağı un
2 Adet orta boy havuç
0,5 Su Bardağı rendelenmiş beyaz peynir
2 Adet Sos için yumurta
2 Adet İçi için:patlıcan
2 Adet Hamur için:yumurta

Öncelikle hamur için derin bir kapta margarin, yumurta, un ve kabartma tozunu iyice yoğurun. Daha sonra üzerini nemli bir bezle örtün ve 15-20 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamuru orta büyüklükte bir tart kalıbının içine kenarlarını kaplayacak şekilde elinizle yayın. İçi için temizlenmiş sebzeleri jülyen şeklinde doğrayın ve bir tavada hafifçe soteleyin. Tart hamurunun üzerine istediğiniz şekilde dizin. Sos için yumurta, süt, krema, kaşar peyniri ve beyaz peyniri robottan geçirin. Sosu sebzelerin üzerine gezdirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında hamur pişene kadar pişirin. Sıcakken dilimleyerek servis yapın.