



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TARTOLET

Hamur için:

125 gr margarin

Yarım su bardağı sıvıyağ

1 adet yumurta

1 çay bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı mahlep

Aldığı kadar un

Tuz

İç harcı için:

250 gr mantar

2 adet küçük boy kabak

2 adet patlıcan

2 adet kırmızı biber

2 adet çarliston biber

Tuz

Karabiber

250 gr hellim peyniri

Hamur malzemesini kulak memesi kıvamı alana kadar yoğurun. 20 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yağlanmış tartölet kalıplarına, kenarlardan hafifçe yükselterek incecik yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin.

İç harcı hazırlamak için mantar, kabak, patlıcan, kırmızı ve çarliston biberi incecik doğrayın. Tuz ve karabiberi ilave ederek soteleyin. Soğuduktan sonra tartöletlerin içine yerleştirin. Hellim peynirini küp doğrayın. Tartöletlerin üzerine serpin. Fırına vererek 5-6 dakika daha pişirin. Ilık veya sıcak olarak servis yapın.

