



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTLU SEBZELİ VE BAHARATLI KARE TART

125 gr sana hamurışı
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı buzlu su
1 orta boy soğan
1 orta boy patates (kızartılmış)
1 orta boy havuç
2 diş sarımsak
100 gr mantar
1 tatlı kaşığı kimyon, karabiber, pulbiber
1 çay kaşığı safran, tuz
1 demet semizotu
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Tart hamurunun malzemeleri ile tartın hamurunu hazırlayın. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Kare şeklindeki kalıbı yağlayın ve tart hamurunu yerleştirin.. iç malzemeyi hazırlamak için, soğan, sarımsak, havuç ve mantarı beraber kavurun. Karışım yumuşayınca kavrulmuş patates ve semizotunu ekleyin.. Karışımı iyice harmanlayın ve tart hamurunun ortasına dökün. Üzerine kaşar serpin ve pişirin.

