



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI PATATES TARTI

Hamuru:

180 gr (1+1/2 su bardağı) un
kahve kaşığının ucuyla tuz
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı (ceviz büyüklüğünde parçalara bölünmüş)
3-4 çorba kaşığı çok soğuk su
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Harcı:

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
3 orta boy soğan (ince halkalanıp, halkaları tek tek ayrılmış)
4 orta boy patates (kabukları soyularak, haşlanmış ve dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
4 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak dilimlenmiş)
2 katı haşlanmış yumurta (dilimlenmiş)
180 gr (3/4 su bardağı) krema

Hamuru hazırlamak için unu ve tuzu orta boy bir kaba eleyip, yağı ekleyiniz. Suyu katıp, hızla karıştırarak yoğurunuz.

Hafifçe unlanmış bir tezgahta hamuru dikdörtgen biçiminde açınız. Hamuru üçe katlayıp, yeniden açınız. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayıp, hamuru buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip, ısıtınız.

Harcı hazırlamak için, orta boy bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca halka soğanları ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kızartınız. Tencereyi ateşten alınız. Bir delikli kepeyle soğanları tencereden alıp, bir tart kabına aktarınız. Üstüne haşlanmış patates dilimlerini döşeyiniz. Tuzun, biberin ve pul kırmızıbiberin yarısını serpiniz. Domates ve yumurta dilimlerini döşeyip, üstüne kalan tuz, biber ve pul kırmızıbiberi serpiniz. En üste kremayı dökünüz.

Hamuru buzdolabından çıkarınız.

Hamuru açıp, üçe katladıktan sonra, yeniden açınız. Bu işlemi üç kez daha tekrarlayınız. Dördüncü defasında hamuru 5 cm kalınlığında açıp, tart kalıbının üstüne koyunuz. Bir bıçakla sarkan hamurları kesip alınız. (Bu hamurları tartın süslemesi için kullanabilirsiniz.) Hamuru parmaklarınızla tart kalıbının kenarlarına bastırıp, üstüne bir fırçayla çırpılmış yumurtayı sürünüz.

Tartı fırında 30 dakika, üstü nar gibi kızarana kadar pişiriniz.

Tartı fırından çıkarıp, kabında servis ediniz.