



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON FÜME TART

- 2 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 80 gr margarin
- 200 gr krem peynir
- 1 çay bardağı konserve mısır
- 100 gr frenk soğanı
- 100 gr somon füme
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı süt

Fırınınızı önceden 190C'de ısıtın.

Unu, şekeri, kabartma tozunu ve tuzu mutfak robotunda karıştırın.

Margarini ekleyip kısa aralıklarla çalıştırarak iri kum tanesi kıvamına gelene kadar karıştırmaya devam edin.

Krem peynirin 100 gramını ekleyip hamur kıvamına gelene kadar mutfak robotunu çalıştırmaya devam edin.

Hamuru parşömen kağıdına sarıp buzdolabında en az 1 saat dinlendirmeye bırakın.

Yarım su bardağı kadar bir kısmını ayırıp geri kalan hamuru 12x30 cm ebadında bir dikdörtgen halinde açın.

Ayırdığınız hamuru da 1.5 cm kalınlığında bir çerçeve olarak hazırlayıp diğer hamurun tepesine yerleştirin.

Ufak boy bir kaptaki yumurtayı sütle çırpıp tartın çerçevesinin üzerine fırçayla sürün.

Bu şekilde fırında 20 dakika pişirin ve fırından çıkarıp oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Ardından üzerine krem peynirin geri kalanını sürüp somon, mısır ve frenk soğanlarını dizin.

15 dakika daha fırında pişirin ve ılık servis yapın.