



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON VE MANTARLI TART (İSKANDİNAV)

- 4 orba kaşığı tereyağı (soğuk)
- 2 su bardađı un
- 1 orba kaşığı soğuk su
- 200 gr somon fileto (ince dilimlenmiř)
- 1 paket mantar (küp dođranmıř)
- 1 adet sođan (yemeklik dođranmıř)
- 1/2 çay kaşığı karanfil
- 1/2 çay kaşığı muskat
- 1/2 çay bardađı krema
- 1 ay bardađı eski kařar (rendelenmiř)
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı

Hamur için ilk 4 malzemeyi mutfak robotundan kum kum olana kadar ekin.

Unlanmıř tezgaha alarak elinizle yođurun.

Tart kalıbının içine yağlı kağıt açın ve üzerine hamuru yayın.

15 dakika buzdolabında dinlendirin.

2 orba kaşığı tereyağını eritin ve mantarları ilave edin.

Mantarlar suyunu bıraktığında soğan ve baharatları ilave ederek suyunu çekene kadar pişirin ve kenara alın.

Mantarlar soğuduktan sonra krema,yumurta sarısı ve peynirin yarısını ilave ederek homojen kıvam alana kadar karıştırın.

Karışımı hamurun içine dökün ve üzerine kalan peyniri yayın.

Tartı 200 derecede 30 dakika piřirin.