



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON VE MANTARLI TART

6 orba kaşığı margarin
2 su bardaęı un
1 orba kaşığı soğuk su
200 gram somon fileto
1 paket mantar
1 adet soęan
1/2 çay kaşığı karanfil
1/2 çay kaşığı muskat
1/2 çay bardaęı krema
1 ay bardağı eski kaşar
1 adet yumurta sarısı

Hamur için ilk 4 malzemeyi mutfak robotundan kum kum olana kadar çekin. Unlanmış tezgaha alarak elinizle yoğurun. Tart kalıbının içine yağlı kağıt açın ve üzerine hamuru yayın. 15 dakika buzdolabında dinlendirin. 2 çorba kaşığı margarin 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 pişirin.

