



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ TART

Hamuru için:

125 gram margarin
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
3,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

2 çay kaşığı tuz

Üstü için:

5 adet sosis
150 gram taze kaşar
2 çorba kaşığı salça
1 adet domates
2 tatlı kaşığı kekik
4 adet sivri biber
4 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı su

Oda sıcaklığında yumuşatılmış yağı, yumurtayı, yoğurdu, unu, kabartma tozu ve tuzu yoğurarak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline getirin.

Hamuru, yaklaşık 26 cm. çapında bir tart kalıbına döşeyin. Diğer yandan incecik dilimlediğiniz sosisleri salça ve bir çorba kaşığı erimiş yağ ile birlikte kısık ateşte 2-3 dakika çevirin. Küçük doğranmış domatesi, biberleri, soğanın yeşil kısımlarını, kekiği, tuzu ve bir kahve fincanı suyu ilave edip, suyunu çekinceye kadar pişirin. Pişirirken, rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını ekleyin. Sosisli karışım suyunu çekince tart hamurunun üzerine döşeyin.

Kalan kaşarı, sosisli tartın üzerine serpip, 170 derece ısıtılmış fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

