



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ TART

Malzemeler 5 kişilik:

Tart hamuru için:

125 gram tereyağı

1 adet yumurtanın şansı

Yarım su bardağı süt

Tuz

Karabiber

1 çay kaşığı tozşeker

3 su bardağı un

Üzeri için

200 gram krema

3 adet sos

Yarım demet dereotu

10-15 adet taze soğan

Tuz

Karabiber,

Kekik

Hamur için, eritip, soğuttuğunuz tereyağının üzerine yumurta sarısını, sütü, tozşekeri koyup karıştırın.

Karabiberi, tuzu ve unu ilave edip, tart hamurunu yoğurup, buzdolabında dinlendirin. 30 cm çapındaki tart

kalıbını yağlayın ve hamuru merdane yardımı ile kalıptan biraz büyükçe açın. Hamurun kenarlarını kalıbın kenar

yüksekliği kadar yükseltin. Hamurun üzerini çatalla birkaç yerinden delin. Üzerine yağlı kağıt serin ve baklagil

taneleri serpin. 180 dereceli fırında 35-40 dakika pişirin. İnce kıydığınız taze soğanların bir kısmını ayırın. Geri

kalan taze soğanları ve ince kıyılmış dereotunu çığ kremayla karıştırın. Tuzu, karabiberi ve kekiği ekleyin.

Fırından aldığınız tart hamurunun üzerine bu karışımı koyun. Üzerine dilimlenmiş sosisleri ve kalan taze

soğanları dizin. 200 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Soğumadan servis yapın.