



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ TART

<https://www.elele.com.tr>

Tart hamuru için:

125 g un

125 g tam buğday unu

150 g soğuk tereyağı

Bir tutam tuz

2 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu için:

2 su bardağı krema

1 su bardağı tuzsuz peynir

1 yumurta

Yarım demet maydanoz

Üzeri için:

Yarım çay bardağı zeytinyağı

2 yemek kaşığı sirke

Tuz

Karabiber

400 g haşlanmış taze fasulye

Tart hamuru için, su hariç gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp yoğurmaya başlayın. Suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya devam edin. Hamur toparlanmaya başlayınca üzerini streç filmle sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Dolgu için, krema, rendelediğiniz tuzsuz peynir, yumurta ve ince kıydığınız maydanozu geniş bir kasede karıştırın. Dinlenen hamuru tart kalıbınızın boyutlarında açın. Tart kalıbınızın tabanına ve kenarlarına yayın. Üzerine delikler açıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Fırından alıp üzerine peynirli dolguyu yayın ve 15-20 dakika daha pişirin. Üzeri için, zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırın. Haşlanmış taze fasulyeleri ılınan tartınızın üzerine dizin. Zeytinyağlı karışımı bir fırça yardımıyla fasulyelerin üzerine sürüp servis yapın.

