TUZLU TART

HAMUR MALZEMELERİ
2 1/4 su bardağı (250 gr.)
1/5 paket margarin (50 gr.)
2/3 dolu çorba kaşığı
kuru Pakmaya (10 gr.)
1/2 çav kaşığı tuz (1 gr.)
1 adet yumurta
1 1/4 çay bardağı ılık su (125 gr.)
ÜST MALZEMELERİ
1/2 su bardağı rende kaşar peyniri (50 gr.)
50 gr. salam
1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra 1 defa katlayın ve merdaneyle kalıbın içine kenarları 2-3 cm. kalınlığında olacak şekilde açarak yayın. Yumurtanın bir kısmı ile rende kaşarın yansını kanştırın ve hamurun üzerine en alt tabaka olarak yayın. Üzerine salam dilimlerini koyun ve kalan yumurta şansını sürün. En üste ise kalan rende kaşarları serpin. 25-30 dakika daha dinlendirin ve 220°C ısıtılmış fınnda yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Tuzlu tartın üst malzemesi olarak istenilen herşey kullanılabilir. Örneğin mantarlı, sosisli, kıymalı, soğanlı, domatesli, deniz mahsûlleri ile tartlar yapılabilir. Ayrıca pizzaya göre daha geç bayatlama özelliği ve sıcak soğuk her türlü servis yapılabilme kolaylığı vardır.

© lezzetler.com tarif no:8857 • adı:TUZLU TART • gönderen:Safinaz • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:00