



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABANİ MANTARLI TARTÖLET

375 gram milföy hamuru

Un

25 gram tereyağı

300 gram karışık yabani mantar

25 gram parmesan

Maydanoz

1 diş sarımsak

1 yumurta

Unu bir tezgâha serpin ve üzerine milföy hamurlarını koyup yaklaşık 15 santimetre genişliğinde 4 daire kesin. Bunları buzdolabında bir fırın tepsisinde soğumaya bırakın.

Fırını 200 derece sıcaklığa ayarlayın. Büyük bir tencereyi ısıttıktan sonra tereyağını içine atın ve eridiğinde mantarları 5 dakika boyunca kızartın. Daha sonra mantarları parmesan, maydanoz ve sarımsak ile karıştırın.

Her tartin kenarına 1 cm'lik bir sınır çizin sonra mantarları merkez daireye kaşıkla serpiştirin. Çırpılmış yumurta ile kenarlarını fırçalayın ve altın rengini alana kadar 20 dakika boyunca fırında pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

