YERELMALI VE HİNDİLİ TART

350 gram yer elması
250 gram füme et
250 gram dondurulmuş milföy hamuru
200 gram hindi eti
2 adet kuru soğan
1 adet yumurta
25 gr yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı un

Kabuğunu soyduğunuz yerelmasıyla soğanları kuşbaşı kesin.
Sebzeleri haşladıktan sonra süzün. Yarım çorba kaşığı yağ, bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırın.
Tatlandırdığınız sebzeler, kuşbaşı kesilmiş füme et ve kuşbaşı kesilmiş hindi etini karıştırın.
Milföy hamurunu büyük ve küçük 2 parça olacak şekilde açın.
Masaya getirebileceğiniz ısıya dayanıklı fırın kabını yağlayıp unlayın.
Fırın kabına merdaneyle açtığınız büyük hamuru yerleştirip sebzeli karışımı içine aktarın.
Hamurun kenarlarına çırpılmış yumurtayı fırçayla sürüp üzerine küçük hamuru yerleştirin.
Kenarlarını sıkıca kapatıp üzerine kalan çırpılmış yumurtayı sürün.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin.
Fırından çıkarttıktan sonra hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:132075 • adı:Yerelmalı ve Hindili Tart • gönderen:bağdagül • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:45