



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SEBZE TARTI

Hamuru:

180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1/2 kahve kaşığı tuz
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
45 gr (3 çorba kaşığı) margarin
1-2 çorba kaşığı soğuk su

Harcı:

45 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı un
1+1/4 su bardağı süt
1 büyük patates (haşlanıp, dilimlenmiş)
1 büyük havuç (kabuğu kaçınıp, haşlanmış ve dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
3 katı haşlanmış yumurta (dilimlenmiş)
1 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Hamuru yapmak için unu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip, tereyağı ve margarini küçük parçalar halinde ekleyerek, bir bıçakla karıştırınız. Parmaklarınızla karışımı ekmek içi kıvamı alana kadar yoğurunuz. Suyu katıp bıçakla unlu karışıma yediriniz. Ellerinizle hamuru pürütsüz olana kadar yoğunluktan sonra (hamur çok kuru olursa biraz daha su ekleyiniz), buzdolabına kaldırarak 20 dakika dinlendiriniz.

Önce, fırınızı orta sıcaklığa (200° C) getirip, ısıtınız.

Hamuru buzdolabından alıp, yaklaşık 0,5 cm kalınlığında açarak merdane yardımıyla bir tart kalıbına yerleştiriniz. Kalıbın kenarından sarkan fazla hamuru keskin bir bıçakla kesip, atınız. Kalıbı alüminyum kağıtla örtüp üstüne ağırlık yapması için kuru fasulye koyarak fırına sürünüz. Hamuru 15 dakika pişirip, kalıbı fırından alınız. Alüminyum kağıdı ve fasulyeleri atıp, bir kenarda soğumaya bırakınız.

Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız.

Harcı yapmak için, küçük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğanları ekleyip 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alınız. Unu katıp tahta bir kaşıkla karıştırarak pürütsüz bir karışım elde ediniz. Sürekli karıştırarak, azar azar, sütü ekleyiniz.

Tencereyi yeniden ateşe oturtunuz. Karıştırmaya devam ederek sosu 2-3 dakika kalınlaşıp pürütsüz bir hale gelene kadar kaynatınız. Patates, havuç, bezelye, tuz ve biberi ekleyip karıştırmız. Tencereyi ateşten alınız.

Haşlanmış murta dilimlerini soğuyan hamur kasesinin dibine döşeyip, üstüne tenceredeki sosu dökünüz.

Rendelenmiş peyniri serpip, tartı fırınınızın ızgarasına sürünüz. Tartı 3-4 dakika, üstü hafifçe kahverengileşene kadar ızgara edip, fırından çıkararak servis ediniz.