



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNLİ MERCİMEKLİ TART

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

4 çorba kaşığı tereyağı

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım çay bardağı soğuk su

İçi için:

30 gram yeşil zeytin

20 gram siyah zeytin

1 su bardağı yeşil mercimek

1 çorba kaşığı tereyağı

1 adet küçük boy soğan

Yarım demet taze soğan

1 adet kırmızı biber

1 adet yumurta

Yarım çay bardağı süt

Tuz, kimyon, pulbiber, karabiber

Öncelikle hamur için; un, tereyağı ve tuzu karıştırın. Elinizle kum gibi olana dek ufalayın. Soğuk suyu ekleyip, yoğurun. Streç filme sardığınız hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirin. İç harç için ayıklanmış ve yıkanmış mercimeği 15 dakika haşlayıp süzün. Bir tavada tereyağını eritin. Kiyılmış soğan, taze soğan ve kırmızı biberi 5 dakika kavurun. İçine mercimek, zeytin, tuz, kimyon, pulbiber ve karabiber ekleyin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra soğumaya bırakın.