



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PIRASALI TART



4 adet ince pırasa
Yarım ay bardağı sıvıyağ
1 tutam tuz
Hamur için:
Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1 tutam tuz
1,5-2 su bardağı un
zeri için:
2 adet yumurta
1 ay bardağı süt
1 ay aşığı tuz
1 avuç rendelenmiř taze kařar

- # Yumuřak tereyağı, yumurta ve tuz bir kaba konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine azar azar un eklenerek yoğrulur. Hamurun zeri kapatılır, diğeri işlemler yapıłana kadar dinlendirilir.
- # Bu arada harç hazırlanır; pırasalar çok ince doğranır, sıvıyağda yumuşayana kadar kavrulur, az tuz eklenir.
- # Tart kalıbı yağlanır. Dinlenen hamur merdaneyle açılır ve kalıba, kenarları da kapsayacak şekilde yerleştirilir.
- # Soğuyan pırasalı harç hamura bırakılır ve düzeltilir.
- # Bařka bir kaptaki yumurta, süt ve tuz çırpılır. Pırasaların zerine gezdirilir.
- # Son olarak kaşar rendesi serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.
- # Pasta dilimi gibi kesilerek servise sunulur.

Not: Bu tarif pırasa yerine soğarla hazırlanabilir.