



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

PIRASALI TART



4 adet ince pırasa
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 tutam tuz
Hamur için:
Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1 tutam tuz
1,5-2 su bardağı un
Üzeri için:
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay aşığı tuz
1 avuç rendelenmiş taze kaşar

- # Yumuşak tereyağı, yumurta ve tuz bir kaba konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine azar azar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, diğer işlemler yapılana 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.
- # Başka bir kaptaki yumurta, süt ve tuz çırpılır. Pırasaların üzerine 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 soğanla hazırlanabilir.