

İngiliz Bezelyeli Naneli Tart

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~255 kcal

Açılış 6/10

İngiliz usulü bezelyeli naneli tart, milföy taban üzerine bezelye, ricotta ve taze nane koyan hafif bir fırın öğünüdür.

Malzemeler

- 1 paket Milföy hamuru
- 1.5 su bardağı Bezelye
- 200 gr Ricotta
- 0.3 demet Taze nane
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Milföy hamurunu tepsiye açıp kenardan 2 cm içeri çizik atın.
- Hamurun orta kısmını katı delin, taban fırında fazla kabarmasın.
- Ricotta, limon kabuğu, taze nane ve tuzu karıştırın.
- Peyirli harcın hamurun ortasına sürüp bezelyeyi üstüne yayın.
- Tartı 200°C fırında 22 dakika pişirin.
- Tartı 5 dakika dinlendirip nane yapraklarıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Milföy kenarını kızmak pişerken doğal bir çerçeve oluşturur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yeşil salatayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt