

Karamelize Soğanlı Keçi Peynirli Tart

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 1 hazır tart hamuru
- 3 kuru soğan
- 180 g keçi peyniri
- 2 yumurta
- Yarım su bardağı krema
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Soğanları ince piyazlık doğrayın; keçi peynirini ufalayın. Tart hamurunu soğuk tutarak kalıba yerleştirin, tabanını çatalla birkaç yerinden delin ve fırını 190°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Tartı kalıpta 10 dakika dinlendirin, ardından dilimleyip ılık servis edin. Yanına sade yeşil salata ekleyebilirsiniz; keçi peynirinin tuzunu hesaba katarak ekstra tuz kullanmayın.

Yapılışı:

1. Soğanları yavaşça pişirin:

- Zeytinyağını tavada ısıtıp soğanları kısık-orta ateşte, ara sıra karıştırarak yumuşayıp altın rengi alana kadar yaklaşık 15–20 dakika pişirin.
- Soğanların yanmaması için ateşi yükseltmeyin; kekiği ve karabiberi ekleyip tavayı ocaktan alın, soğanları ılımaya bırakın.

2. Tart tabanını ön pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Hamuru kalıba yerleştirip tabanına çatalla delikler açın. 190°C fırında yaklaşık 8–10 dakika, hamur yüzeyi kuruyana kadar ön pişirin.
- Hamur kabarıyorsa fırından çıkarıp tabanını nazikçe düzeltin; tamamen kızarmasını beklemeden doldurmaya hazırlayın.

3. Peynirli yumurta karışımını hazırlayın:

- Yumurtaları krema ile çırpın. Ilımış soğanları ve ufalanmış keçi peynirini ön pişmiş tabana dağıtın; yumurtalı karışımı üzerine dökün.
- Dolguyu kalıbın kenarına kadar doldurmayın; taşma payı bırakın ve peynirin her dilime dağılmasına dikkat edin.

4. Tartı pişirip dinlendirin:

- Fırını 180°C'ye düşürün ve tartı yaklaşık 25–30 dakika, merkez dolgu tutup kenarlar kızarana kadar pişirin.
- Kalıpta 10 dakika dinlendirin. Dolgu hafifçe sallandığında bütün duruyorsa fırından alabilirsiniz; soğudukça daha da toparlanır.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tartın kenarları kızarmalı; yumurta-krema dolgusu merkezde akışkan kalmayıp hafifçe sallandığında bütün durmalıdır. Fırından çıktıktan sonra dinlenirken içi biraz daha setleşir; sıcakken kesmek dilimlerin dağılmasına yol açabilir.

Saklama:

Yumurtalı ve kremalı tartı oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden kapalı kaba alın ve buzdolabında üç güne kadar saklayın. Yalnız servis edilecek dilimleri fırında ısıtın.

>> **İpucu:** Soğanı kısık ateşte yumuşatıp soğutun; yumurtalı karışımı dökmeden önce tart tabanını kısa süre ön pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı