

אוכל זה טעים

המזון המזין והטעים

טארט עגבניות

מצרכים

לקלתית:

1/4 כוסות קמח

חצי כפית מלח

100 גרם חמאה

1/4 כוס מים קרים מאוד (תכינו קצת יותר, לפעמים צריך)

לשאר הטארט:

ראש שום אחד

3-4 כפות שמן זית

3/4 כוס או 75 גרם גבינת קשקבל מגוררת [אוהבי הגבינה יכולים להשתמש בכוס / בערך 100 גרם גבינה]

3 עגבניות גדולות או 4 בינוניות, חתוכות לפרוסות עגולות

מלח ופלפל

כמה עלי בזיליקום (אופציונלי)

קמח לקימוח

הכנה

במעבד מזון מערבבים קמח ומלח ומוסיפים חמאה. מעבדים ממש בקצרה (15 שניות לכל היותר) עד שהחמאה מתפוררת והתערובת פירורית. מוסיפים מעט מים קרים ומעבדים בפולסים קצרים עד שמקבלים בצק פירורי אך יציב. נזהרים שלא לעבד יותר מדי. את הבצק מעבדים לדיסקית שמנמנה, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לפחות לשעה.

לוקחים את השום, מזליפים עליו מעט שמן זית ועוטפים בנייר כסף. מכניסים לתנור בחום 180° לארבעים וחמש דקות.

כשהבצק מוכן מרדדים אותו לעיגול שקוטרו מעט יותר מקוטר התבנית ומעבירים אותו בעדינות אל התבנית. מצמידים את הבצק לתחתית ודפנות התבנית ומסירים שאריות בעזרת המערוך. היכן שחסר בצק ניתן להוסיף מהשאריות, או לשמור את השאריות במקפיא עד לטארט הבא. מחוררים את תחתית הבצק בעזרת מזלג. מכניסים את התבנית למקרר לחצי שעה (או למקפיא לעשר דקות).

כשהשום מוכן מחלצים את הבשר מהשיניים ומועכים בעזרת מזלג. מורחים שכבה אחידה של שום על תחתית הקלתית. על השם מפזרים רבע מכמות הגבינה. על הגבינה מסדרים את העגבניות בצורה מעגלית, מפזרים את שאר הגבינה ומתבלים במלח, פלפל ומעט שמן זית. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-220° למשך כארבעים דקות, עד ששולי הטארט מזהיבים.

מפזרים מעל מעט עלי בזיליקום קצוצים ובתאבון.