

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Τάρτα με ταχίνι και ελιές

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

- 1 κούπα αλεύρι που φουσκώνει
- 1/4 κούπας ηλιέλαιο
- 1/2 κούπας σόδα (μεταλικό νερό)
- 2 κουταλιές Μακεδονικό Ταχίνι
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- 100 γρ. ελιές μαύρες
- 100 γρ. καρύδια κοπανισμένα
- 2 φρέσκα (ψιλοκομμένα) κρεμμυδάκια
- 2 πράσα (το άσπρο τμήμα τους)
- 1/2 κούπας άνηθο ψιλοκομμένο
- 4 κουταλιές Μακεδονικό Ταχίνι
- 1 καρότο σε ροδέλες
- 1 κούπα μανιτάρια σε φέτες
- αλάτι
- πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνετε όλα τα υλικά για τη βάση, μέχρι να γίνουν μια ομοιογενής, και ελαστική ζύμη. Την αφήνετε για μισή ώρα και στο διάστημα αυτό, ετοιμάζετε τη γέμιση. Κόβετε τα καρότα και τα πράσα σε ροδέλες και τα βράζετε, μέχρι να μαλακώσουν, σε αλατισμένο νερό.

Ψιλοκόβετε τα κρεμμυδάκια και τις ελιές. Στραγγίζετε τα καρότα και τα πράσα, τα οποία τα πατάτε με τα χέρια μέχρι να φύγουν όλα τα υγρά. Ανοίγετε τη ζύμη, σε φύλλο πάχους μισού εκατοστού και το στρώνετε σε μια (λαδωμένη) ταρτιέρα, διαμέτρου 30 εκατ. Σηκώνετε το φύλλο στα τοιχώματα της ταρτιέρας και αφού ανακατέψετε όλα τα υλικά της γέμισης, τα τοποθετείτε μέσα στην τάρτα.

Την ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200° για 1 ώρα.