



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAKLALI TART

400 gr iç bakla
1 adet soğan
200 gr süzme yoğurt
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı margarin
Yarım demet dereotu
200 gr lor peyniri
4 adet hazır tart kalıbı

Öncelikle baklaları bir tencereye alıp üzerine su ve rendelenmiş soğanı ekleyip 35 dakika pişmeye bırakın. Pişmiş baklaları tavada az miktarda sana yağında kavurun. Üzerine kıyılmış dereotu ekleyip ocaktan alın. Yoğurdu sarımsağı ve lor peyniri bir kabın içinde karıştırın. Kazır satılan tart kalıplarının içine yoğurtlu harcı paylaşın. Daha sonra baklaları ekleyip dereotu ile süsleyin. Tart hamuru için un, yağ ve su yoğrulur hamuru yapılır. İsteyen kendi evde yapabilir.

