



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYE PEYNİRLİ TART

4 yemek kaşığı yoğurt
125 gram margarin
1 ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
300 gram rendelenmiş beyaz peynir
1 demet maydanoz
3 adet yumurta
2 dal taze biberiye
1 ay kaşığı kırmızı pul biber
1 adet yumurtanın sarısı

Yoğurt, oda ısısındaki margarin ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Kabartma tozu ve unu eleyerek ilave ettikten sonra yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Yoğurduğunuz hamurdan portakal bklğnde bir parça ayırıp kalan parçayı yağlanmış tart kalıbına kenarları yüksek olacak şekilde yerleştirin.

İ malzeme için, yumurtaları iyice çırpın. Rendelenmiş beyaz peyniri kıyılmış maydanozla karıştırıp yumurtalı karışımla birleştirin. Biberiye ilave edin.

Peynirli yumurtalı karışımı kabın içine yerleştirdiğiniz hamurun üzerine yayın.

Ayırdığınız hamurdan şeritler yapıp tartın üzerine kafes şekli verin. şeritlerin üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. zerine kırmızı pul biber serpip sıcak servis yapın.

