



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ TART

Tart tabanı için:

1/2 fincan yulaf ezmesi

1 su bardağı kepekli buğday unu

1/2 su bardağı hindistancevizi yağı

1 yemek kaşığı haşhaş tohumu

3-4 yemek kaşığı buzlu su

Doldurmak için:

6 yumurta

1 fincan keçi peyniri

1 fincan brokoli

Mutfak robotu kabı içine unu ve yulaf ezmesini karıştırın. Hindistancevizi yağı ve haşhaş tohumunu ekleyin ve tekrar karıştırın.

Mutfak robotunu çalıştırmadan önce buzlu soğuk suyuda ekleyin. Karıştırın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.

Yağlı tart kalıbına yayarak 10-15 dk. pişirin. Tartın üzeri için yumurtaları çırpın ve peyniri ezerek ekleyin.

Brokoliye minik çiçeklere ayırıp ilave edip tart hamurun üzerine hepsini güzelce yayarak dökün. 30-40 dk. daha pişirin.

