



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU KEREVİZLİ TART

3 adet kereviz
1 adet kuru soğan
1 su bardağı ince bulgur
İstediğiniz baharatlar
Tuz
1 çay kaşığı biber salçası
2 kaşık margarin
Yarım su bardağı taze kaşar (rendelenmiş)

Bulgurun üzerine biraz sıcak su döküp diğer malzemeleri hazırlayana kadar bekletin.
Bulgurla kerevizleri buluştururken baharatlarını eklemeye unutmayın.
Kerevizleri ve soğanı soyup yıkayıp rendeleyin, bulgurla karıştırıp, hafif yağlanmış tart kalıbına sıkı sıkı bastırarak yayın. (salçayı da eklemeyi unutmayın tabii ki)
Tart kalıbını fırına verip 175 c de biraz pişirin sonra peyniri üzerine gezdirip tekrar fırına verin.
İyice kızarıncaya sıcak servis yapın.

