



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖRT PEYNİRLİ İSPANAKLI TART

- 200 gr un
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 120 gr margarin
- 2 adet yumurta
- 125 gr sür krema
- 450 gr Ispanak, dondurulmuş
- 1 adet beyaz soğan
- 1 diş Sarımsak
- 3 adet toz karanfil
- 70 gr Rokfor
- 100 gr Allgäu dağ peynir
- 70 gr Peynir (Emmentaler)
- 70 gr Peynir (Gouda Pikantje)
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 1 adet küçük taze hindistan cevizi rendesi
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 tutam deniz tuzu

Dondurulmuş ıspanak çözülünce bir kaba koyun 2 adet yumurta sarısını, hindistancevizini, margarini, tane karabiberi, karanfil tozunu, süt kremayı, ince doğranmış beyaz soğanı, sarımsağı, hep birlikte tuzu artıp karıştırın Tart hamurunu hazırlamak için una toz şekeri 2 adet yumurtayı, küp doğranmış yağı, tuzu ve süt kremayı ekleyip hamurumuzu hazırlayalım.

Tart kalıbını yağlayıp hamuru bastırarak yerleştirelim hazırlamış olduğumuz harcı üstüne yayalım peynir çeşitlerimizi ufak parçalar halinde ufalayıp ıspanakların üstlerine serpelim.

170 derece ısıda fırına sürelim peynirler eriyip kızarana dek pişirelim sıcak veya soğuk servis yapalım.

