



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TART

Yarım kg sapları ayıklanmış ıspanak
12 orba kaşığı un
4 orba kaşığı margarin
1 adet yumurta
3 orba kaşığı yoğurt
2 orba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Bir kaba 10 çorba kaşığı un, 4 çorba kaşığı margarin, yumurta ve yoğurdu aktarıp yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Bu arada tavaya 1 çorba kaşığı tereyağını aktarıp kızdırın. İçine kalan 2 çorba kaşığı unu ekleyip 2 dakika kavurun. Ardından zerine sütü, tuzu ve karabiberi ilave edip muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak pişirin. Başka bir tencerede 1 kaşık tereyağı ile doğranmış soğanı 2-3 dakika kavurun. zerine ince kıyılmış ıspanakları ekleyip bıraktığı suyu çekene dek pişirin. Dinlenmiş hamuru, yağlanmış tart kalıbına aktarıp yayın. zerine ıspanaklı malzemeyi dşeyip rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

Not: Tartı hazırlayıp, pişirmeden derin dondurucuda 3 ay bekletebilirsiniz.



Fotoğraf "yeşil erik" tarafından gönderildi. 20.11.2015