



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TART

Hamuru İçin:

1 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
125 gr. margarin
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Tuz

İç Harcı İçin:

Ispanak
1 adet kuru soğan
Beyaz peynir
Pul biber

Üzeri İçin:

1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Kaşar peynir rendesi

Hamur için gereken malzemeler karıştırılır. Düzgün bir hamur elde edilip 5 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur, yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir ve üzerine çatal yardımı ile ara ara delikler yapılır.

Bu arada ıspanak ve soğan sıvı yağda çok az kavrulur. Beyaz peynir ve pul biber ilave edilerek iç harç hazırlanır. Hamurun içine bu harç yerleştirilir.

1 yumurta, süt ve kaşar peynir rendesi bir kaptaki karıştırılır ve harcın üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.