ISPANAKLI VE PATATESLİ TART

Patatesli tabanı ve kenarı için:
1,5 kg patates
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Tuz, taze çekilmiş karabiber (isteğe bağlı)
1 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
İç malzemesi:
1 kg ıspanak
2 adet kırmızı soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
100 gr süzme beyaz peynir
2 yemek kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin
200 gr labne peyniri
100 gr mini taze peynir topları
Tuz, karabiber (isteğe bağlı)

Kabuğunu soyduğunuz patatesleri rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Fazla suyunu avucunuzun içine alarak iyice sıkın.
Yumurtaları, rendelenmiş hindistancevizini, sıvıyağı, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile Pakmaya Buğday Nişastası?nı, tuzu ve taze çekilmiş karabiberi ekleyin. Malzemeyi birbirine iyice yedirin.
Hazırladığınız patatesli karışımı yuvarlak kelepçeli bir kalıbın içine ve kenarlarını kaplayacak şekilde yayın. Kalıbı iç malzemesini hazırlayana dek buzlukta veya buzdolabında muhafaza edin.
İç malzemesi için soğanı ay şeklinde doğrayıp zeytinyağında kavurun. Ocaktan alın. Yıkayıp süzdüğünüz ıspanakları irice doğradıktan sonra soğana ekleyip harmanlayın. Süzme peyniri, dilimlenmiş siyah zeytini, labneyi, damak tadınıza göre tuzu ve taze çekilmiş karabiberi ekleyerek karıştırın.
Ispanaklı karışımı buzluktan çıkardığınız kalıbın içine dökün. En son peynir toplarını yerleştirin.
190 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.