



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KABAKLI TART

- 125 gr margarin
- 2 çorba kaşığı süzme keçi yoğurdu
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam deniz Tuzu
- 1 su bardağı rendelenmiş keçi beyaz peyniri
- 1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
- ½ su bardağı parmesan peyniri
- 1 su bardağı keçi sütü
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı karabiber tanesi
- 1 adet Antalya kabağı
- 1 çorba kaşığı margarin

Hamur için gerekli malzemelerin hepsini bir kaptaki yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru, unlanmış bir zeminde merdane yardımıyla açın ve yağlanmış bir tart kalıbına koyun. Buzdolabında yarım saat bekletin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Peynirleri bir kaptaki karıştırın ve tart hamurunun üzerine yayın. Başka bir kaptaki süt, yumurta ve karabiberi karıştırıp peynirlerin üzerine dökün. Kabağı ince ince dilimleyip en üste dizin. Fırında 40 dakika pişirin. Üzerine eritilmiş margarin gezdirerek servis yapın.

