



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KABAKLI TART

6 kişilik

Hamur:

250 g un,

125 g tereyağı,

1 yumurta,

tuz,

karabiber,

toz hintceviz,

kalıp için yağ.

Üst:

600 g sakız kabağı,

250 g süzme yoğurt,

1 yumurta,

1 küçük kutu domates salçası,

1 diş sarımsak,

yeşil tane biberli,

yumuşak peynir

Hamur: Malzemelerden hamur yoğurun, hamuru folyo arasında daire biçiminde açın. Hamuru yağlanmış bir kalıba döşeyin.

Üst: Kabakları yıkayıp kurulaşın ve dilimleyin. Süzme yoğurt, yumurta, domates salçası, dövülmüş sarımsak, karabiber ve tuz ile karıştırın. Kabak dilimlerini dalga şeklinde, birbirinin üstüne bindirerek hamura dizin, üzerine yoğurt dökün. Fırını 180 derecede ısıtın ve tartı yaklaşık 45 dakika pişirin. Peyniri dilimleyin, pişme süresi bitmeden 10 dakika önce tartın üstüne koyun.