



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ TART

4 çorba kaşığı yoğurt
125 gram margarin
2,5 bardak un
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
1 kase keçi peyniri
1 tutam maydanoz
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı süt

Hamur malzemelerini karıştırıp yumuşak bir hamur elde edin. Yağlanmış tart kalıbına, hamuru bastırarak kenarlarına da çıkacak şekilde döşeyin. Peyniri bir kaba koyuyoruz üzerine ince ince doğradığımız maydanozları ekleyip iyice karıştırıyoruz ve tart hamurumuzun içine yayıyoruz. Ayrı bir kaba sütü ve yumurta sarısını koyup iyice karıştırıyoruz ve bu karışımı tart hamurumuza yaydığımız peynirli karışımın üzerine döküp, hamurun kenarlarını pizza gibi içine kıvırıyoruz. Son olarak fırına verip pişiriyoruz.

