



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ DOMATESLİ KEÇİ PEYNİRLİ TART

Tart Tabanı İçin:

2 su bardağı un

150 gr margarin (soğuk ve küp küp doğranmış)

1 çay kaşığı tuz

2 çorba kaşığı soğuk su

Üzeri için:

2 adet yumurta

1 su bardağı beyaz peynir

Yarım su bardağı keçi peyniri (istediğiniz herhangi bir peynir)

15-20 adet kiraz domates

Önce, fırını 170 dereceye ayarlayın. Un, tuz ve margarini kum gibi olana kadar elinizde ovalayın. İçine suyu ekleyip hafifçe yoğurun. Hamuru 30 dakika dolapta bekletin. Yumurta ve peynirleri bir kaptaki karıştırın. Hamuru dolaptan alıp tart kabı genişliğine açın. Tart kalıbını yağlayıp açtığınız hamuru tart kabına yerleştirin. Elinizle hafifçe bastırarak kalıba oturmasını sağlayın. Fazla kenarları kesip çıkartın. Üzerine yumurta karışımını döküp domatesleri yerleştirin. Daha sonra 2 yemek kaşığı daha margarin gezdirip hemen fırına verin. Domatesler iyice kızarana kadar pişirin.

