



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGO FISTIK VE RİCOTTA PEYNİRLİ TART

1,5 yemek kaşığı margarin
Yarım adet soğan
2 adet yumurta
2 kaşık krema
2 kaşık süt
1 adet milföy
3 kaşık fıstık
50 gr. ricotta peyniri
Yarım adet mango
Tuz
Karabiber

Fırını 350 derecede ısıtın. Küçük bir tavada yarım yemek kaşığı margarini eritin. Soğanları atıp, bir miktar da tuz ekleyip, yaklaşık 3 dakika kadar kavurun. Küçük bir kapta yumurtaları, kremayı, sütü ve tuz-karabiberi karıştırın. Un serpeceğiniz düz bir yüzeye milföy hamurunu yerleştirin ve rulo haline getirin. İki tane, yaklaşık 10 cm'lik halka kesin. Hamuru küçük boy tart tavaasına yerleştirin. İçine soğanları, fıstığı ve peyniri eşit şekilde dağıtın. Üzerine yumurta karışımıyla doldurun. Önceden ısıttığınız fırında puf hale gelene kadar ortalama 25 dakika pişirin. Tartlar pişerken kalan margarini eritin. İçine mango ekleyip karıştırarak, altın rengini alana kadar kavurun. Pişen tartları fırından aldıktan sonra üzerine sıcak mangoları ekleyerek servis edin.

