



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU DOMATESLİ PATLICANLI TART

100 gram margarin
2 bardak mısır unu
1 bardak süt
1 paket kabartma tozu
1 adet patlıcan
1 kase çeri domates

Margarini, mısır unu, kabartma tozunu ve sütü iyice yoğurup yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Patlıcan ile çeri domatesleri rendeleyip hamur ile birlikte yoğuruyoruz. Yuvarlak bir tepsiye döküp pişiriyoruz.

