



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMESANLI DOMATES DİLİMLİ TART

1/2 kap un un
1/2 kap mısır unu
1/2 kap rendelenmiş parmesan peyniri
1 yemek kasığı kekik
75 gr yağ
1/4 kap su
Tuz
Karabiber
4 adet domates (4'e bölünmüş)
1 adet soğan (ince dilimlenmiş)
1 yemek kasığı yağ
Rendelenmiş parmesan peyniri

Tabanı için kuru malzemeleri karıştırın, ortasına havuz yapıp yağ malzemeleri ekleyin ve kuru malzemelere yedirin.

Hamuru yuvarlayıp disk şekline getirin ve streç filme sarıp yarım saat buzdolabında bekletin.

Soğanları yağda iyice kahverengi olana kadar kavurun.

Hamuru oklava ile yuvarlak şekilde açın ve bir tart kabına yerleştirin ve soğanları içine boşaltın.

Üzerine domatesleri yerleştirip peyniri serpiştirin.

200 C'de 25 dk. pişirin.