



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TART (BAKLAVA YUFKASI)

10 baklava yufkası
100 gr tereyağı
100 gr cheddar peyniri
10 dilim dana jambon
1 kabak
1 kırmızıbiber
1 çay bardağı krema
1 sivri biber
2 dal taze soğan
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Taze kekik

Baklava yufkalarının aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste dizin. Yağlanmış tart kalıbına kenarlarını büzerek yerleştirin. 200 derece fırında 2-3 dakika pişirin. Fırından alın. Kabağı yarım ay şeklinde doğrayıp zeytinyağında soteleyin. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip küçük küp şeklinde doğrayın ve kabaklara ekleyin. Krema, ince doğranmış soğan, kekik, doğranmış jambon, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayın. Ilıdıktan sonra doğranmış peynir ilave edin ve karışımı yufka çanağının içine yerleştirin. 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.



