



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI TART

5 kahve fincanı sade kekun
1 kahve fincanı yumuşamış tereyağı
4 orba kaşığı sıvıyağ
1 orba kaşığı sirke
4 orba kaşığı su
Tuz
İç Malzemesi:
4 adet pırasa
1 kutu krema
1/2 çay bardađı süt
2 adet yumurta
100 gr. beyaz peynir
Tuz
Karabiber

Kekun, oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin, sıvıyağ, sirke, su ve tuzu karıştırıp yumuşak bir tart hamuru yoğurun. 20-25 dakika buzdolabında bekletin. Yağlanmış kalıba yerleştirip birkaç yerinden çatalla delin. Pırasaları temizleyip yıkayın. Ufak ufak doğrayıp hafifçe haşlayın ve szn. Krema, tuz, biberle karıştırıp hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin. Dilimleyip sıcak servis yapın.