



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TART

3 orba kaşığı yoğurt
200 gr. margarin
1 adet yumurta
20 orba kaşığı un
1 paket kabartma tozu
Tuz
İç malzeme için:
Yarım kg. kabak
Yarım kg. ıspanak yaprağı
1 ay fincanı süt
1 adet yumurta
1.5 su bardaęı beyaz peynir
1 su bardağı kaşar peyniri

Oda sıcaklığında margarini, yumurta ve yoğurdu karıştırın. Un, kabartma tozu ve tuzu ekleyip, yoğurun. Hamuru tart kalıbına yerleştirin. Kabarmaması için birkaç yerinden delin. Ispanak yapraklarını kaynar suya batırıp çıkarın ve doğrayın. Kabakları rendeleyip, ıspanakla karıştırın, sıkarak fazla suyunu alın. Yumurta, rendelenmiş beyaz peynir, süt ve karabiber ekleyip karıştırın, hamurun üzerine yayın. En üste rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.