



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU TART

HAMUR MALZEMELERİ

2 1/4 su bardağı (250 gr.)

1/5 paket margarin (50 gr.)

2/3 dolu çorba kaşığı

kuru Pakmaya (10 gr.)

1/2 çav kaşığı tuz (1 gr.)

1 adet yumurta

1 1/4 çay bardağı ılık su (125 gr.)

ÜST MALZEMELERİ

1/2 su bardağı rende kaşar peyniri (50 gr.)

50 gr. salam

1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra 1 defa katlayın ve merdaneyle kalıbın içine kenarları 2-3 cm. kalınlığında olacak şekilde açarak yayın. Yumurtanın bir kısmı ile rende kaşarın yansını kaşırtın ve hamurun üzerine en alt tabaka olarak yayın. Üzerine salam dilimlerini koyun ve kalan yumurta şansını sürün. En üste ise kalan rende kaşarları serpin. 25-30 dakika daha dinlendirin ve 220°C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Tuzlu tartın üst malzemesi olarak istenilen herşey kullanılabilir. Örneğin mantarlı, sosisli, kıymalı, soğanlı, domatesli, deniz mahsülleri ile tartlar yapılabilir. Ayrıca pizzaya göre daha geç bayatlama özelliği ve sıcak soğuk her türlü servis yapılabilme kolaylığı vardır.