



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 PEYNİRLİ KİŞ

150 GRAM UN
75 GRAM SOĞUK MARGARİN
5 YEMEK KAŞIĞI SU
1 TUTAM TUZ
100 GRAM BEYAZ PEYNİR
100 GRAM TULUM PEYNİRİ
200 GRAM KAŞAR PEYNİRİ
1 YEMEK KAŞIĞI UN
2 ADET YUMURTA
1 YEMEK KAŞIĞI SIVI YAĞ

Un ve margarini parmak uçlarınızla ufalayın ve soğuk su ilave ederek yoğurun. Buzdolabında 1 saat dinlendirin. Un, yumurta ve ayçiçeğı yağı derin bir kasede çırpın ve peynirleri üzerine rendeleyip karıştırın. Dinlenen hamuru elinizle tart kalıbının içerisine yerleştirip tabanını çatal ile birkaç yerinden delin. Peynirli karışımı hamurun üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyip servis yapın.