



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ TARTI

Hamuru için:

3 çorba kaşığı tereyağı

12 çorba kaşığı un

3 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı karbonat

Üzeri için:

600 gram lor peyniri

8 adet çeri domates

3 adet sivri biber

6 dal maydanoz

6 dal dereotu

3 dal nane

3 adet taze soğan

Sosu için:

2 adet yumurta

1 çay bardağı süt

Hamuru için gereken malzemeleri yoğurup tart kabına yerleştirin. İçi için peynir ve diğer malzemeleri karıştırıp hamurun üzerine yayın. Sosu için yumurta ve sütü çırpın, üzerine döküp 200 derecede 25 dakika pişmeye bırakın.