



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASONLU ADAÇAYLI MANTARLI TART

Hamuru için:

- 2 kaşık yoğurt
- 100 gr. margarin
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 fiske tuz
- 2 bardak un

İçi için:

- 250 gr. istiridye mantarı
- 2 kaşık anason
- 3-4 dal taze anason
- 2 dal maydanoz
- 2 bardak rendelenmiş kaşar peyniri
- 8 bardak hazır çiğ krema
- 1 bardak un
- 2 kaşık margarin
- 2 kaşık süt

Un, yoğurt, kabartma tozu, margarin ve tuzu karıştırıp tart hamurunu hazırlayın.

Yağlanmış tart kalıbına yayıp bekletin.

Kıyılmış istiridye mantarlarını, margarinle birlikte pembeleşene kadar kavurun.

İçine kaşar peyniri, maydanoz, anason, adaçayı, krema, margarin, süt ve un koyup karıştırın.

Hazırladığınız karışımı tartın üzerine yayın.

175 derecelik fırında 15 dakika pişirip servis yapın.

