



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI TART

400 gram iç bakla
1 soğan
200 gram süzme yoğurt
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
200 gram lor peynir
4 adet hazır satılan tart kapları

Öncelikle baklaları bir tencereye alıp üzerine su ve rendelenmiş soğanı ekleyip 35 dakika pişmeye bırakın. Pişmiş baklaları tavada az miktarda zeytinyağında kavurun. Üzerine kıyılmış dereotu ekleyip ocaktan alın. Yoğurdu sarımsağı ve lor peyniri bir kabın içinde karıştırın. Kazır satılan tart kalıplarının içine yoğurtlu harcı paylaşın. Daha sonra baklaları ekleyip dereotu ile süsleyin. Tart hamuru için un, yağ ve su yoğrulur hamuru yapılır. İsteyen kendi evde yapabilir.