



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ TART

100 gr Sana margarin
2 yemek kaşığı Yoğurt
1 çay kaşığı Karbonat
2.5 su bardağı Un
1 tatlı kaşığı Tuz
İç Malzeme
200 gr Bezelye
100 gr Kaşar rendesi
2 adet Yumurta (bir tanesi üzerine)
1 çorba kaşığı Un
1 çay kaşığı Tuz
İsteğe göre Sosis

Sana margarinini eritip diğer malzemeler ile karıştırıp yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamurun üzerini nemli bir bez ile örtüp 30 dakika dinlendiriyoruz. Dinlenmiş hamurumuzu ikiye bölüp merdane yardımı ile açıyoruz. Yağlanmış borcamı bir tanesini yayıyoruz ve iç malzemesini iyice karıştırıp borcamdaki hamurun üzerine yayıyoruz. Diğer hamurda üzerine kapatıp kenarlarını iyice bastırıyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpiyoruz ve 170 derece fırında pişiriyoruz.

