



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ MİNİ TART

200 ml süt
150 gr ayıklanmış ve yıkanmış taze börülce
30 gr rendelenmiş parmesan peyniri
8 adet kiraz domates
3 adet yumurta
1 adet Defne yaprağı
1 tutam Tuz
2 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı un
1 avuç maydonoz

Tencerede 3 litre suyu, 1 çorba kaşığı yağı ve 1 adet defne yaprağı ile kaynatın. Kaynadığı zaman bir tutam tuz ile tatlandırdıktan sonra taze börülceleri de ekleyip 8 dakika haşlayın. Taze börülceleri haşladıktan sonra süzüp soğumaya bırakın.

Yumurtaları süt ve rendelenmiş parmesan peyniri ile çırpmadan karıştırın. 12 cm çapındaki 4 adet alttan çıkmalı tırtıllı tart kalıbına eritilmiş sana yağın fırça ile sürüp unlayın.

Haşladığınız taze börülceleri bıçakla küçük parçalara kesin. Yumurtalı karışım ile börülceleri karıştırıp kalıplara paylaşın. Her bir kalıba yarım ay şeklinde kesilmiş 2 adet kiraz domatesi yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 14 dakika pişirin. İsteğe göre maydanoz yaprakları ile servis yapın.

