



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ VE BRÜKSEL LAHANALI TARTOLET

Hamuru için:

100 gr. margarin

2 bardak un

2 kaşık yoğurt

1 tutam tuz

1 çay kaşığı kabartma tozu

Üzeri için:

250 gr. brüksel lahanası

250 gr. brokoli

3 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz, karabiber

Hamur için gerekli olan bütün malzemeleri karıştırıp güzelce yoğurun. Hamuru 10 dk. dolapta bekletin.

Brüksellahanasını ve brokolileri haşlayın.

Süzüp soğuttuktan sonra küçük kesin ve çırpılmış yumurta, tuz, karabiberle karıştırın.

Yağlayıp unladığınız tartalet kalıbına 3 mm kalınlığındaki hamuru yerleştirin. İç dolguyu aktarın 180 derece fırında 12-15 dakika pişirin.

