



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BROKOLİLİ TARTOLET

- 150 gram margarin
- 250 gram brokoli
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 adet orta boy soğan
- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber
- 1 ay bardağı krema
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Brokoliyi 1-2 dakika haşlayın. Soğanı küp doğrayın. Brokoliyi soğanla birlikte sıvı yağda kavurun. zerine pulbiber, karabiber ve tuz serpip soteleyin. Bu arada kiş hamurunu hazırlayın. Bunun için un, yumurta, oda sıcaklığında bekletilmiş margarini, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Tartolet kalıplarının içine bir parmak kalınlığında yerleştirin. Hamurun zerine sotelenmiş brokoliyi pay edin. Sos için krema, süt ve yumurtayı irpın. Brokolinin zerine eşit miktarda gezdirin. Rendelenmiş kaşar peynirini de üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirip servis yapın.