



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BULGURLU TART

- 1.5 su bardağı un
- 4 çorba kaşığı margarin
- 4 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karbonat
- 4 dal maydanoz
- 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1.5 su bardağı bulgur
- 1.5 su bardağı su
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Yarım su bardağı süt kreması
- 1 çay kaşığı karabiber

Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Margarini küçük küçük doğrayıp ilave edin. Yumurta, tuz ve karbonatı ekleyip yoğurun. Hamuru top şekline getirip streç folyoya sarın ve buzdolabında 15 dakika bekletin. Maydanozu temizleyip kıyın. Soğanı soyup kıyın ve 2 kaşık yağda pembeleştirin. Bulguru ve suyu ilave edip 15 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. 3 tane yumurta, kaşar peyniri, süt kreması ve karabiberi ilave edip harmanlayın. Hamuru merdane ile yarım santim kalınlığında açın. 20-22 cm çapındaki yuvarlak tart kalıbını yağlayıp hamuru yayın. Üzerine bulgurlu harcı döküp artan hamur parçalarıyla üzerini dekore edin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin.