



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DELİKLİ TART

Malzemeler:

125 gram margarin
1 kahve fincanı sıvı yağ
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
200 gram beyaz peynir

Hazırlanışı:

Yumurtaların sarılarından birini üzerine sürmek için ayırın. Yoğurma kabına yumurtaları, sıvı yağı, yoğurt, yumuşamış margarin, tuz ve kabartma tozunu koyup karıştırın. Yavaş yavaş un ekleyerek orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Hamuru 2 eşit parçaya bölüp merdane ile tart kalıbınızın büyüklüğünde açın. Yuvarlak olarak kesin. Bir parçasını yağlanmış kalıba yayın. Peyniri ezip kıyılmış maydanoz ve dereotu ile karıştırıp hamurun üzerine yayın. Diğer açtığınız hamuru küçük yuvarlak bir kalıba gelişi güzel delikler açın. Peynirli harcın üzerine serin. Yumurta sarısını sürün 180 derecede ısıtılmış fırında pişirip servise sunun.

[ML® Peynirli Tart için tıklayın](#)