



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PEYNİRLİ TART

<https://cook.com.tr>

Domates 5 Adet
Yoğurt 3 Çorba Kaşığı
Klasik Beyaz Peynir 1 Su Bardağı
Kırlareli Kaşar Peyniri 1 Kahve Fincanı
Mısır Unu 1 Çorba Kaşığı
Beyaz Soya Unu 4 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Koyun Sütü 1 Kahve Fincanı
Yumurta 4 Adet
Margarin 200 Gram
Kabartma Tozu 0.25 Gram

Oda ısısında yumuşatılmış margarin, 1 yumurtanın sarısı, 1 paket (25 gr.) hamur kabartma tozu, yoğurt ve bir tutam tuzu çukur bir kaptaki karıştırın. Unu ekleyip yoğurun ve kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayıp, COOK Alüminyum folyoya sarıp, tercihen 1 saat buzdolabında bekletin. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane ile açıp inceltin. Yağlanmış tart kalıbına elinizle bastırarak yayın. Çatalla birkaç yerinden delip, tartın üzerine uyacak şekilde, COOK yağlı pişirme kağıdı ile kaplayın. Kağıdın üzerine 1 avuç nohut yada kuru fasulye doldurup (ağırlık yapması için) önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirin. Sonra üzerindeki COOK yağlı pişirme kağıdı ve nohutları dışarı alıp, 10 dakika daha pişirin. Sonra tartı fırından alıp soğumaya bırakın.

Domatesleri halka şeklinde dilimleyip, çekirdekli kısımlarını temizleyin. Sütü ve 3 yumurtanın sarısını çukur bir kaptaki çırpma teli ile çirpin. Beyaz peynir, kaşar peynir, (ya da dolapta kalan çeşitli peynirler de olabilir) ve 1 çorba kaşığı mısır ununu da karışıma ilave edip karıştırın Hazırladığınız bu peynirli harcı tartın üzerine döküp yayın. Üzerine domates halkalarını boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Servis tabağına koyduktan sonra istenirse çörekotu ile süsleyebilirsiniz.

