



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES VE PEYNİRLİ TART

4 kişilik Gerekli malzeme:

4 domates

6 çorba kaşığı galeta unu

250 gr tulum peyniri

4 diş sarımsak

6 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz,

karabiber,

kekik

Hamur için:

1.5 kahve fincanı yumuşatılmış tereyağı,

1.5 çay fincanı un

4-5 çorba kaşığı çok soğuk su

Tereyağı, un ve soğuk suyu geniş bir kaptaki yoğurun. Hamur kıvamına gelince 15 dakika dinlendirin. Merdane ile inceltip 22 cm çapındaki tart kalıbına yerleştirin.

Sarımsakları ezin. Domatesleri ve peyniri dilimleyin. Derin bir kasede galeta unu, sarımsak, tuz, karabiber, kekik ve zeytinyağını karıştırın.

Hazırladığınız sarımsaklı karışımın yarısını tart hamjrunun üzerine yayın. Üzerine peynir ve domates dilimlerini dizin. Kalan karışımı tartın üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.