



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MANTARLI TART

1 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİN
10 ADET MANTAR
4 ADET MİLFÖY HAMURU
2 ADET DOMATES
2 ÇORBA KAŞIĞI KAŞAR PEYNİR

Mantarları ince doğrayın. Tavaya koyduğunuz az miktarda margarinle mantarları soteleyin. Milföy hamurlarını kenarından katlayın. İçine mantarları döşeyin. Domatesleri ince halkalar şeklinde kesin ve hazırladığınız milföy hamurlarının üzerine dizin. Bu arada kaşar peynirini rendeleyerek domateslerin üzerine serpin. 180 derece ısıtılmış fırında milföy hamurları pişinceye dek tutun.