



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PEYNİR TURTASI

Malzemesi:

175 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
250 gr. kabukları soyulup dilimlenmiş domates
250 gr. milföy hamuru
2 adet çırpılmış yumurta
15 gr. un
30 gr. süt
Tuz
Biber
Tereyağı

Hazırlanışı:

Hamuru bir tepsiye yayarak 15 dakika kadar fırında pişirin. Peynir, un, yumurta ve sütü karıştırarak yumuşak bir sıvı elde edin. Soğumuş ve pişmiş hamurun üzerine bu karışımı sürün. Domates dilimlerini ve tereyağını en üste koyun. Tuz ve biber serpip, fırında yarı saat kadar üst kısım iyice sertleşinceye dek pişirin.