



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ TART

250 gram un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
100 mililitre ayçiçeği yağı
100 mililitre ılık su
150 gram kaşar peyniri
4 adet domates
Yarım yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz

Tuz, un ve kabartma tozunu genişçe bir kaptaki karıştırın. Unun ortasını havuz gibi açın, içine yağı ve suyu ekleyin. Hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Gerekirse bir miktar su veya un ilave edebilirsiniz. Hamuru açtıktan sonra tart kalıbınıza uygun şekilde yerleştirin. Üzerine hardal sürün ve rendelenmiş peynir koyun. Dilimlenmiş domatesleri, zeytinyağı ve baharatları tartın üzerine serpin. 210 derecelik fırında 30-35 dakika pişirin.

