



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖRT PEYNİRLİ TART

Malzemeler

Tart hamuru için malzemeler:

1 ½ su bardağı un

1 adet yumurta

125 gr eritilmiş margarin

2 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu

Peynirli harç için:

1 su bardağı süt

3 adet yumurta

400 gr rendelenmiş peynir – (gravyer, taze kaşar, dil, otlu peynir karışımı)

tuz

karabiber

½ çay kaşığı muskat

Süs için:

çörekotu

susam

Yapılışı

Fırını 180 dereceye getirin.

Unu eleyin, yumurta, tuz, margarin ve dereotunu Arzum Farina Mikserin hamur yoğurucu ayakları ile karıştırarak hamur haline getirin.

Yuvarlak tart kalıbınızı yağladıktan sonra hafif unlayın. Hamurunuzu kalıba döşeyin.

Rendelenmiş peynir karışımını hamurun üstüne serpin.

Bir kabin içerisinde 3 yumurta, tuz, karabiber, muskat ve sütü iyice çırpın. Peynirlerin üstüne dökün.

Tartı bu şekilde 4 -5 saat buzdolabında bekletin.

Pişiireceğiniz zaman en üste çörek otu ve susam serpin. Isıttığınız fırında 1 saat pişirin.