



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI PEYNİRLİ VE PASTIRMALI TART

2 yemek kaşığı margarin  
4 adet milföy hamuru  
100 gr mozzarella peyniri  
300 gr ıspanak  
100 gr pastırma  
1 adet soğan  
Tuz  
Karabiber  
Sarımsak tozu  
100 ml krema  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

İspanağı ayıklayıp yıkayın ve iri olacak şekilde doğrayın. Yağı tavada ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip soteleyin. İri doğradığınız pastırmaları ekleyip 1-2 dakika daha sotelemeye devam edin. Son olarak ıspanakları ilave edip yumuşayınca kadar pişirin. Tuzu, karabiberi ve sarımsak tozunu da ilave ettikten sonra karıştırıp ocaktan alın. Soğumasını bekleyin.

Yumuşayan milföyleri geniş kare olacak şekilde kenarlarını birbirine yapıştırın. Üzerine hafif un serperek merdane ile çok hafif açın. Tart kalıbını yağlayın. Kalıbın ölçüsünden biraz büyük olacak şekilde milföyü daire olarak kesin ve kalıbın içine yerleştirin. Kenarlarını yukarıya doğru çıkarın.

Derin bir kaptaki krema ile yumurtaları iyice karıştırın. Soğuyan ıspanaklı harcın içine 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri ilave edip karıştırın. Daha sonra tartın içine ekleyip yayın.

Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp mozzarella dilimlerini üzerine yerleştirip tekrar fırına verin. Peynir eriyince fırından alıp sıcak servis yapın.