



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI VE ZEYTİNLİ TART

- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 125 gr margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 fiske tuz
- İçi için:
- 1 orta boy soğan
- 500 gr ayıklanmış ıspanak
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 250 gr siyah zeytin
- 250 gr beyaz peynir
- 1 çay kaşığı pulbiber,tuz
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı kaşar peyniri
- 1 adet yumurta

Yoğurt, yumurta, un, kabartma tozu, margarin ve tuzu bir kaptan iyice karıştırın. Düzgün bir hamur elde ettikten sonra 5 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru yağlanmış tart kalıbına yerleştirin ve çatal yardımıyla delikler açın. Soğanı soyun ve küp şeklinde doğrayın. İspanakları küçük parçalar şeklinde doğrayın. Sıvıyağı tavada ısıtın soğan ve ıspanakları bu yağda hafif kavurun. Kavurduktan sonra üzerine beyaz peyniri ilave edip karıştırın. Pul biber ve tuzla tatlandırdıktan sonra hamurun içine bu harcı yayın. Zeytinleri halka şeklinde doğrayın ve harcın üzerine yayın. Yumurta, süt ve kaşar peyniri rendesini karıştırıp harcın üzerine dökün. Önceden 180 C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Sıcak olarak servis edin.

