



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI TARTI

Malzemeler:

1 adet yumurta

Yarım paket margarin

2 su bardağı un

Tuz

Üzeri için:

Yarımşar su bardağı yeşil ve siyah zeytin

3 adet taze soğan

8-10 dal maydanoz

1 kutu labne peyniri

2 adet sosis

Hazırlanışı:

Yumuşak margarin, yumurta, tuz ve un yoğrulur. Buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Daha sonra tart kalıbından biraz büyük açılır. Yağlanmış kalıba yerleştirilir. Hamurun üzerine çatalla delikler yapılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirilir. Tart soğurken üst malzemesi hazırlanır. Soğan, maydanoz, sosis ince kıyılır. Zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır ve labne peynirle bütün malzeme karıştırılır. Soğumuş tartın üzerine yerleştirilir.
