



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZ DOMATESLİ TART

125 gr margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
11 çorba kaşığı un
Yarım paket kabartma tozu
Tuz
Üzeri için:
250 gr kiraz domates
4 dal taze soğan
Tuz
3 çorba kaşığı margarin

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ıltığımız margarini, yoğurdu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru merdane, yardımıyla 1/2 cm. kalınlığında açalım, yağlanmış tart kalıbına yayalım. Kiraz domatesleri yarıdan keselim, taze soğanları doğrayalım, bir kaba alalım. Sıvı yağ ve tuz ekleyip karıştırarak hamurların üzerine yayalım. Önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında hamur kenarları hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Tart hamurunun fırın kabındaki kalınlığı 1/2 emi geçmemeli. Onun için tart hamuruna uygun bir fırın kabı seçin.