



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TART

200 gr margarin
1 ay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
200 gr kıyma
2 adet kuru soğan
2 adet domates
5 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Çörek otu

Hamur malzemesi yoğrulur. Yarım saat bekletilir. Bu arada i malzemesi hazırlanır; soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp çekince rende domates ve tuz katılır. 10 dakika sonra ateşten alınır. Hamur ikiye bölünür. İlk parça kalıptan biraz büyük açılır, yağlanmış kalıba yerleştirilir. Kıymalı i konur, üzerine ikinci hamur açarak yerleştirilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürölür, çörek otu serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında altın rengi pişirilir.