



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MOZZARELLA PEYNİRLİ TART

3 fincan un
1 fincan yoğurt
50 gr margarin
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı Tuz
Üzeri için:
5-6 adet minik domates
1 su bardağı Haşlanmış mısır
1 su bardağı mozzarella peyniri
2 adet taze sivri biber

Hamur malzemeleri; margarin, yoğurt, yumurta, tuz hepsini karıştırıp yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamuru hafif un serpiştirdiğimiz yüzeyde pişireceğimiz tart kalına göre genişliğinde açıp, pişireceğimiz tart kalıbına alıyoruz. Kenarlarından hafif kıvrıp, üzerine domatesleri mısır ve peyniri ekleyip, kısık ateşte peynir eriyene kadar pişiriyoruz.