



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY PANCARLI TART

6 parça milföy hamuru

Üzeri için:

500 g pancar

2 yemek kaşığı balzamik sirke

Tuz

Karabiber

1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz

Süslemek için:

Krem peynir

Zahter

Pancarları haşlayıp kabuklarını soyun. İnce yuvarlak dilimleyip geniş bir kaseye alın. Üzerine balzamik sirke gezdirip tuz ve karabiberle tatlandırın. Milföy hamurlarını hafif unladığınız tezgah üzerine alıp tart kalıbınızın boyutlarında açın. Hamuru hafif yağladığınız tart kalıbının tabanına yayın. Üzerine pancar dilimlerini dizip önceden ısıtılmış 180 derece fırında milföy hamuru kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Tartınızın ortasını krem peyniri ve zahter ile süsleyerek servis yapın.

