



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞKONMAZ VE BADEMLİ TARTOLET

1 rulo milföy hamuru  
15 g tereyağı  
½ adet doğranmış soğan  
125 g doğranmış cheddar peyniri  
150 g kuşkonmaz  
80 g bütün badem  
2 yumurta  
250 ml krema  
1 tutam arnavut/kırmızıbiber  
Tuz ve biber

Hamuru açıp kalıplara ya da büyük bir kalıba yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 5 dakika pişirin. Bu arada tereyağını büyük bir tavada ısıtıp içine soğanı koyun ve pembeleşinceye kadar soteleyin. Soğanı hamur kalıba serin ve üzerine de peyniri dökün. Kuşkonmaz ve doğranmış bademlerle bezeyin. Kalıpları taşmalara karşı büyük fırın tepsinine de koyabilirsiniz. Yumurta, krema ve arnavut/kırmızıbiber çırpın, üzerine tuz ve biber serpin. Yumurtalı karışımı hamurun içine taşınca kadar doldurun. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına yerleştirin ve 30 dakika ya da tart kabarıp hamur kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.

