



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI KEÇİ PEYNİRLİ TART

2 adet yumurta
120 gram margarin
180 ml süt
200 gram küp şeklinde doğranmış keçi peyniri
4-5 dal taze biberiye
3 adet küp şeklinde doğranmış kuşkonmaz
Üzeri için;
5 adet kuşkonmaz
1 tatlı kaşığı tuz
Değirmen karabiber
300 gram un
1 paket kabartma tozu

Fırını 150 dereceye ayarlayın. Fırın kabını yağlayıp biraz un serpin.

Unu ve kabartma tozunu eleyin. Tuz ile harmanlayın.

Yumurtaları üç dakika çırpın. Margarin ve sütü ekleyin. Unu ilave ederek çok az çırpın.

Küp şeklinde doğranmış kuşkonmaz ve keçi peynirini ilave edip sapatul ile karıştırın.

Karışımı fırın tepsisine alın. Üzerine bütün halinde kuşkonmazları yerleştirin. Küp şeklinde doğranmış keçi peyniri ve taze biberiye dallarını yerleştirin. Bir fırça yardımı ile kuşkonmazların üzerine biraz zeytinyağı sürün. Değirmen karabiber gezdirin.

Önceden ısıttığınız fırında 180 derecede 30-35 dakika pişirin.