



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI TART

4 adet yumurta
220 gram margarin
280 ml süt
300 gram küp şeklinde doğranmış keçi peyniri
6 dal taze biberiye
4 adet küp şeklinde doğranmış kuşkonmaz
Üzeri için:
8 adet kuşkonmaz
2 tatlı kaşığı tuz
Değirmen karabiber
500 gram un
2 paket kabartma tozu
3 çay kaşığı kuruüzüm pekmezi

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Fırın kabını yağlayıp biraz un serpin.

Unu ve kabartma tozunu eleyin. Tuz ile harmanlayın.

Yumurtaları üç dakika çırpın. Margarini 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 ve kuruüzüm pekmezini 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 200 derecede 30-35 dakika pişirin.