



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ TART

200 gram tereyağı
3 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
1 tutam tuz
İçi için:
2 su bardağı lor peyniri
1 su bardağı toz şeker
Üstü için:
3 yemek kaşığı pudra şekeri

Tereyağı, yoğurt, yumurta sarısı, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. 3 bardak un ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça ayırın. Kalan hamurdan iki eşit beze yapın. Tart kalıbına bezenin birini yayın. Toz şeker ve lor peynirini karıştırıp içine koyun. Diğer bezeyi açarak tartın üstüne yayın. Kürdanla tartı 15 yerinden delin.

Ayırdığınız hamuru açıp küçük kurabiye kalıplarıyla şekillendirin. Şekilli hamuru tartın üstüne sıralayın. 180 derecelik fırında 15-20 dakika pişirin. Tart ılıkken pudra şekeriyle süsleyip servis yapın.

