



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MANTARLI TART (MİLFÖY HAMURUNDAN)

### MALZEMELER

- 10 adet mantar
- 4 adet milföy hamuru
- 1 çorba kaşığı margarin
- 2 adet dilimlenmiş domates
- 2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi

Mantarları ince ince doğrayın. Tavaya koyduğunuz az miktarda margarinle mantarları soteleyin. Milföy hamurlarını kenarlarından katlayın, içine, margarinde sote ettiğiniz mantarları döşeyin. Domatesleri ince halkalar şeklinde kesin ve hazırladığınız milföy hamurlarının üzerine dizin. Bu arada kaşar peynirini rendeleyerek domateslerin üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında milföy hamurları pişinceye kadar tutun.