



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTARLI TART

2 BARDAK UN
1 KABARTMA
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1 YUMURTA
100 GR SANA HAMURİŞİ
2 YEMEK KAŞIĞI SU
2 ADET SOĞAN
2 ADET YEŞİL BİBER
4 YEMEK KAŞIĞI SIVIYAĞ
500 GR MANTAR
BİRAZ KARABİBER
200 GR KAŞAR

UN, KABARTMA TOZU, TUZ, YUMURTA, SANA HAMURİŞİ VE SUYU YOĞURUN. ÜZERİNİ KAPATIP BUZDOLABINDA YARIM SAAT BEKLETİN. SOĞAN, YEŞİL BİBERİ DOĞRAYIP SIVIYAĞ İLE KAVURUN. MANTARI VE TUZ EKLEYİP 15 DK PİŞİRİN. OCAKTAN ALIP KARABİBER EKLEYİP SOĞUTUN. HAMURU 23X28 CM BOYUTLARINDAKİ YAĞLANMIŞ FIRIN KABINA YAYIN. ÜZERİNE MALZEMEYİ YAYIP 175 DERECELİK FIRINDA PİŞİRİN. PİŞTİKTEN SONRA ÜZERİNE RENDELENMİŞ KAŞAR PEYNİRİ KOYUN.