



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI VE LOR PEYNİRLİ TART

135 Gr Sana Hamurışı
2 Adet yumurta
2 Diş sarımsak
3 Adet yufka
1 orba Kaşığı maydanoz
270 gr mantar
0,5 ay Kaşığı taze biberiye
0,5 ay Bardağı ayieğı yağ
200 gr ricotta peyniri
0,5 Su Bardağı krema
1 Tutam Muskut
1 ay Kaşığı kekik

Mantarları ince doğrayın. Tavadaki margarinin yarısını eritip mantarları soteleyin. Sarımsağı rendeleyip ekleyin. Kekik, biberiye, muskatı ilave edin. Ocaktan alarak soğumaya bırakın. 23 cm'lik yuvarlak fırın tepsisini yağlayın. Yufkayı 30 x 30 cm büyüklüğünde kare şeklinde kesin. Aralarına sıvıyağ sürerek kalıba yerleştirin. Ricotta peyniri, yumurta ve kremayı mikserle çırpın. Peynirli karışımın yarısını yufkanın üzerine dökün. Mantarları ilave edin. Kalan karışımı üzerine yayın. 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın. Mantarlı ve lor peynirli tart artık hazır.