



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLA VE KABAKLI TART

<https://www.elele.com.tr>

300 gr milföy hamuru
1- 2 kabak, ince dilimlenmiş
2 limon, dilimlenmiş
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 avuç roka
125 gr mozzarella, parçalara bölünmüş
1-2 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber

Fırını 220 dereceye ayarlayarak ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıdı yerleştirin. Milföy hamurları üzerlerine biraz un dökerek açın, 4 dikdörtgen (6x16 cm) oluşturacak şekilde kesin ve fırın tepsisine alın. Üzerlerine kabak ve limon dilimlerini koyup tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin ve altın sarısı oluncaya kadar fırınlayın. Daha sonra roka ve mozzarellayı yerleştirip, kalan zeytinyağını üzerlerine gezdirin.

