



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTURTMALI TART

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 adet yumurta

10 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Oturtmalı harç:

2 adet kabak

1 adet patlıcan

4 diş sarımsak

1 adet kuru soğan

1 adet patates

1 tatlı kaşığı toz hardal

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çay bardağı yoğurt

1 adet yumurta

1 su bardağı taze kaşar peynir ( farklı bir peynir de kullanabilirsiniz )

Tuz, karabiber

Unu geniş bir kaseye koyun ve soğuk tereyağını bıçakla doğrayarak una ekleyin. Diğer tüm malzemeleri ilave edin ve yoğurun. Yağlanmış kenarlı bir tepsiye elinizle bastırarak yerleştirin. Kenar kısımlarına da hamurun yukarı doğru çıkmasını sağlayın.

