



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI LAHANA TARTI

www.vzug.com

400 g beyaz lahana, ince doğranmış

120 g pastırma küpleri

Sos:

2 yumurta

2,5 dl krema

1,5 dl süt

Tuz

Karabiber

Hamuru fırın tepsisinin üstüne yayın. Hamur tabanında çatala delikler açın.

Lahana ve pastırma küplerini karıştırın, hafifçe baharatlayın ve hamur tabanına dağıtın.

Sos için yumurtayı, krema ve sarımsağı karıştırın, baharatını atın. Sosu üzerine dökün.

Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

