



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES TARTI

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

125 gr margarin  
1 ay bardađı yođurt  
1 yumurta  
1 paket kabartma tozu  
Un  
Üzeri için:  
5 patates  
1 demet maydanoz  
Kırmızı toz biber  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yumurta sarısı  
Tuz  
Karabiber

Margarini tencereye alıp eritin ve soğumaya bırakın. Margarin, yoğurt, kabartma tozu ve yumurtayı büyük bir kaptaki karıştırın. Yumuşak, pürüzsüz bir hamur elde edene kadar un ekleyerek yoğurun. Hamurdan bir parça ayırın ve kalanını tart kalıbından daha büyük açın. Hamuru, yağladığınız tart kalıbının içine yayın. Kabarmaması için çatalla birkaç yerinden delin. Buzdolabında 30 dakika bekletin. Patatesleri soyup rendeleyin. Süzgece alıp suyu süzülene kadar bekletin. Maydanozu kıyıp ekleyin. Kırmızı toz biber, zeytinyağı, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. Hazırladığınız iç harcı tart hamurunun üzerine yayın. Ayırdığınız hamur parçasını elinizle yuvarlayıp çubuklar haline getirin. Tart harcının üzerine kafes oluşturacak şekilde yerleştirin. şeritlerin üzerine yumurta sarısı sürün. önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilık servis yapınız.

