



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TART

1 paket 4'lü milföy hamuru
3 adet patates
2 adet soğan
1 çorba kaşığı margarin
Yarım demet maydanoz
Yarım çay kaşığı fesleğen
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Hamuru ısıtılmış kenarlı kalıba yükselterek yayın. Soğanı doğrayıp, sıvıyağ ile kavurun. Patatesleri küp şeklinde doğrayıp, soğana katın. Kiyılmış maydanoz, tuz ve fesleğeni de ilave edin. Hamurun üzerine bu malzemeyi yayın. Yumurta sarısını tuz ve karabiberle birlikte karıştırıp, tartın üzerine sürün. Margarini küçük küçük keserek tartın her yerine serpin. 200 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Sıcakken servis yapın.