



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAZILI PEYNİRLİ TART

125 gr margarin  
5 kahve fincanı un  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı su  
1 çay kaşığı tuz  
İçerik için:  
Yarım kilo pazı  
250 gr lor peyniri  
1 çay kaşığı tuz karabiber

Oda sıcaklığındaki margarinin çukur bir kaseye küçük küçük doğrayın yumurtayı ayrı bir yerde çırpıp margarine ekleyin un tuz soğuk suyu ilave edip güzel bir hamur elde edin hamurur top şeklinde kapatın pazı yapraklarını yıkayıp doğrayın kaynar suda 2 dk bekletip iyice süzün derin bir kaba alıp lor peynirini ilave edin tuz karabiberi ekleyip karıştırın hamurdan portakal büyüklüğünde bir parça koparın kalan hamuru unlanmış zemine alıp merdane ile açın sanayağ ile yağlanmış tart kalıbına kenarlarını kaplayacak şekilde elinizle bastırın kabarmaması için çatalla delikler açın kalan hamuru unlanmış zeminde açıp 1 cm eninde şeritler kesin pazılı karışımı kalıptaki hamurun içine yayın üzerine kestiğimiz şeritleri kafes şeklinde yerleştirin önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 35-40 dk pişirin ılınınca dilimleyin.