



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ BAKLALI TART

500 gr iç bakla  
2 adet Soğan  
300 gr Süzme yoğurt  
6 diş Sarımsak  
2 çorba kaşığı margarin  
1 demet Dereotu  
300 gr Lor peyniri  
6 adet Hazır tart kalıbı  
1 kahve bardağı üzüm pekmezi

Öncelikle baklaları bir tencereye alıp üzerine su ve rendelenmiş soğanı ekleyip 40 dakika pişmeye bırakın. Pişmiş baklaları tavada az miktarda yağında kavurun. Üzerine kıyılmış dereotu ekleyip ocaktan alın. Yoğurdu sarımsağı ve lor peyniri bir kabın içinde karıştırın. Tart kalıplarının içine yoğurtlu harcı paylaşın. Daha sonra baklaları ekleyip dereotu ve üzümpekmezi ile süsleyin. Tart hamuru için un, yağ ve su yoğrulur hamuru yapılır. İsteyen kendi evde yapabilir.