



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DEREOTLU TART

- 3 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 300 gr beyaz peynir
- 3 Su Bardağı un
- 4 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1 Demet dereotu
- 125 Gr Sana Hamurışı

Bir kaba un, yoğurt, tuz, margarin ve kabartma tozunu koyup yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur elde edince hamurdan mandalina büyüklüğünde bir parça ayırın. Kalanını yuvarlak bir tepsiye yerleştirin. Peynir, yumurta ve dereotunu karıştırıp hamurun üzerine yayın. Ayırdığınız hamurdan şeritler yapıp tartın üzerine kafes şekli verin ve önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında pişirin üstü kızarıncaya çıkarıp dilimleyip servis yapın.



Fotoğraf "yemek kitabı" tarafından gönderildi. 19.02.2016