



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KAFES TART

Emine Beder

1 su bardağı sıvı yağ

1 adet yumurta

Yarım su bardağı yoğurt

Alabildiği kadar un

1 paket kabartma tozu

1 yumurtanın sarısı

Tuz

İçerik:

700 gram beyaz peynir veya çökelek

1 adet domates

4 adet sivri biber

1 demet maydanoz

Derince bir kaba yoğurdu, sıvı yağı ve yumurtayı alıp, karıştırılır. Kabartma tozu ve alabildiği kadar unu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirelim. Hamurun yarışım ayırılır. Yağlanmış fırın tepsisine hafifçe un serpelim. Hamurun bir parçasını merdane ile yarım parmak kalınlığında açarak tepsiye yayalım. Hamurun kenarlarını hafifçe yükseltelim. Kenarlarda kalan parçaların fazlalıklarını bıçakla kesip, çıkaralım. Çıkan fazlalıkları diğer hamura ekleyelim. Peyniri veya çökeleği çatalla ezelim, içine küçük küp halinde doğranmış domatesi, ince kıyılmış maydanozu ve küçük doğranmış sivri biberleri ilave edip, karıştırılır. Bu karışımı hamurun üzerine yayalım. Diğer hamurdan beze yapıp, merdane ile yarım parmak kalınlığında açalım, ince şeritler halinde keselim. Kesilen şeritleri elimizle yuvarlayarak düzgün çubuklar elde edelim. Çubukları, peynir karışımı üzerinde kafes oluşturacak şekilde yerleştirelim. Çubukların üzerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında üzeri kızarana dek pişirelim.