



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KAFES TART

<https://www.sabah.com.tr>

1/2 paket margarin (yumuşamış)
1/2 su bardağı sıvı yağ
6 çorba kaşığı yoğurt (tepeleme)
22 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 paket kabartma tozu
Tuz
Tartın içine:
1 yumurta
200 gr. beyaz peynir veya lor peyniri
1 küçük domates
4-5 sivri biber
1/2 demet maydanoz
1 yumurta sarısı

Unun ortasına açıp yumuşamış margarinini, sıvı yağı, yoğurdu, kabartma tozunu, tuzu ekleyip özlü bir hamur olana dek yoğurup hamuru ikiye ayıralım. 25-30 cm. çapındaki kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serperek hamurun bir parçasını kalıba yerleştirelim. Hamurun kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Hamuru çatalla 7-8 yerinden delelim. Peyniri çatalla ezelim, içine tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesi, kıyılmış maydanozu, yumurtayı, küçük doğranmış sivri biberleri ekleyerek karıştıralım. Bu karışımı hamurun üzerine yayalım. Diğer hamuru merdane ile 0.3 mm. kalınlığında açalım. Hamurdan 1/2 cm. inceliğinde şeritler keselim. Şeritler peynirli malzemenin üzerinde kafes oluşturacak şekilde yerleştirerek üzerine yumurta sarısı sürelim. Tartı 180 derece ısı fırında üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Tartı fırından alıp kalıbı içinde soğutarak servis yapalım.

