



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ ŞAPKA TARTOLET

250 gr eritilmiş margarin  
4 su bardağı un  
3 yemek kaşığı yoğurt  
1 adet yumurtanın sarısı  
1 paket kabartma tozu  
1 tutam tuz  
İçi için:  
2 dilim beyaz peynir  
20 adet yeşil zeytin  
20 adet siyah zeytin  
4 yemek kaşığı süzme yoğurt  
1 tutam dereotu

Bir kabin içinde eritilmiş margarinini, yoğurt, yumurta sarısı, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.  
4 bardak unu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur tutun.

Hamuru 20 dakika dinlendirin.

Hamurdan küçük parçalar koparıp yağlanmış tartolet kalıplarının içini kaplayacak şekilde yayın.  
175 derecelik fırında 15 dakika pişirin.

Beyaz peyniri çatalla ezip, yoğurtla karıştırın.

Hazırladığınız yoğurtlu peyniri sıkma torbasına doldurun.

Soğumuş tartoletlerin içine sıkıp üzerlerini zeytin ve dereotuyla süsleyip servis yapın.

