PEYNİRLİ TART

Hamuru için:
4 çorba kaşığı yoğurt,
125 gram margarin,
1 çay kaşığı karbonat,
aldığı kadar un,
tuz.
İçi için:
1 kase rendelenmiş beyaz peynir,
yarım demet maydanoz.
Üzerine sürmek için:
1 adet yumurtanın sarısı,
1 çay bardağı süt

Bir kapta hamur için gereken tüm malzemeyi karıştırıp, yumuşak bir hamur elde edin. Yağlanmış tart kalıplarına hamuru elinizle bastırarak kenarlarına da çıkacak şekilde döşeyin. Sarkan hamur parçalarını tart kalıbına göre kesin. İç kısmını çukurlaştırın. İçi için, rendelenmiş beyaz peyniri ve kıyılmış maydanozu karıştırın. Bu malzemeyi hamurlu tart kalıplarına pay edin. Hamurdan artan minik parçaları elinizle yuvarlayıp, tartların üzerine artı şeklinde koyun. Yumurta sarısını ve sütü karıştırın. Karışımı peynirli tarta sürün. 170 dereceli fırında 15 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:17357 • adı:Peynirli Tart • gönderen:AsuSena • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:45