



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TART

Malzeme

- Hamuru İçin:
- 125 g Sana yağı
- 10 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- Harcı İçin:
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir
- ½ su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- ½ su bardağı lor peyniri
- ½ su bardağı süt
- 8?10 adet zeytin
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

1. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ortadan ikiye ayırın.
2. Hamuru için derin bir kâsenin içine oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları, yoğurdu, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağınun ve tuzu koyup, hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamur ele yapışmaya devam ederse azar azar un ekleyip, ele yapışmayacak hale gelene kadar yoğurun.
3. Tezgâhı hafifce unlayıp hamuru merdane ile tart kalıbı genişliğinde açın. Açtığınız hamuru Sana ile yağlayıp, unladığınız tart kalıbına yerleştirin. Hamurun üzerine bir çatal yardımıyla delikler açın.
4. Tart hamurunun üzerine ilk önce rendelenmiş beyaz peyniri serpin. Daha sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve lor peyniri serpip, zeytinleri dizin.
5. Sosu için: küçük bir kâsede sütü, yumurtayı, kırmızı pul biberi bir çatal veya çırpıcı yardımıyla çırpın.
6. Hazırladığınız sosu yavaşça tartın üzerine dökün.
7. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında tart hamuru kızarana kadar pişirip, dilimledikten sonra sıcak olarak servis edin.