



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TART

MALZEMELER

1/2 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI

3 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT

11 ÇORBA KAŞIĞI UN (TEPELEME)

1 PAKET KABARTMA TOZU

TUZ

ÜZERİ İÇİN:

200 GR.BEYAZPEYNİR VEYA LORPEYİNİRİ

1,5 ÇAY BARDAĞI SÜT

1/2 DEMET DEREOTU (ARZUYA GÖRE)

1 YUMURTA

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ıltığımız yağı, yoğurdu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. 25-30 cm. çapındaki fırın kabını margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru fırın kabı büyüklüğünde açarak içine yerleştirelim. Kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Bir kaba ezilmiş peyniri, sütü, kıyılmış dereotunu ve çırpılmış yumurtayı ekleyip karıştıralım. Peynirli harcı hamurun üzerine yayalım. Önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında hamurun altı üstü pembeleşene dek pişirdim.