



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TART

1 küçük paket margarin
1 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
12 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı karbonat
Üstü için:
150 gr. beyazpeynir
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
Yarım demet dereotu

Yumuşak haldeki margarinin içine yoğurdu, yumurtayı, karbonatı ve unu koyarak bir hamur yapınız.
Hamurdan bir yumurta kadar ayırıp, kalanını yağlanmış tart kalıbınıza yayın.
Üzerine peynir ve dereotu karışımını koyup, yayın.
Ayırdığınız hamurla çubuklar yapıp, peynirin üzerini kafes kafes kapatınız.
Üzerine yumurta ve süt karışımını sürünüz, kalanını da peynirin üzerine dökünüz.
Orta ısı fırında hafif pembe renkte pişirip, ılık servis yapınız.