



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TART

HAMURU İÇİN:

3 orba kasiğı yoğurt
20 orba kasiğı un
1 adet yumurta
1 ay kasiğı kabartma tozu
125 gram margarin
Tuz

ÜSTÜ İÇİN:

250 gram beyaz peynir
1 adet domates
1/2 demet dereotu
1 su bardağı süt
1 adet yumurta

Margarini eritip, diğeri hamur malzemeleriyle birlikte iyice yoğuralım.

Elde ettiğimiz tart hamurunu, yağladığımız tepsinin içine kenarlarını da kaplayacak şekilde elimizle yayalım.

Süt ile yumurtayı çırpalım.

Beyaz peyniri ufalayıp, ince ince kıydığımız dereotu ile birlikte karıştırıp, sütlü yumurtaya katarak, hamurun üzerine yayalım.

Kabuğunu soyup, çekirdek hanelerini çıkarttığımız domatesi bezelye büyüklüğünde kesip, peynirli karışımın üzerine serpeлим.

190° C'li fırında kızarıncaya kadar pişirip, sıcak sıcak servis yapalım.