



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TART

260 gr. un (2,5 çay fincanı)

100 gr. Tereyağı

3 yumurta

Yarım kilo beyaz peynir

Unu, yağı suyla karıştırıp, yumuşak bir hamur yoğurun. Bir bezle üzerini örtüp en az 40 dakika dinlendirin. Sonra elinizle açtığınız hamuru, önceden içini yağlayıp unladığınız kalıba yerleştirin. Bir çatal batırarak hamuru yer yer delin.

Öte yandan, yumuşak beyaz peyniri bir iyice ezerek fazla suyunu çıkarın. Unun kalan kısmıyla yumurta sarılarını ilave edip iyice karıştırın.

Yumurta aklarını ise biraz tuz ilâvesiyle çarpıp kar haline getirin. Bunu da peynirli karışıma ilâve edip kalıptaki hamurun üzerine güzelce yayın. Sıcak fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Kabarıp, üstü nar gibi olunca çıkarın fırından.

Not: Pişerken, ilk 25 dakika fırının kapağını sakın açmayın, yoksa kabarmaz.