



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TARTOLET

Hamuru için:

250 gram un

125 gram tereyağı

1 yumurta

Tuz

İç malzemesi:

3 yemek kaşığı labne peyniri

2 yemek kaşığı lor peyniri

Çeyrek demet maydanoz

Un, tereyağı ve yumurtayı derin bir kaba alın.

Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar güzelce yoğurun.

İyice yoğurduğunuz hamuru 5 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.

Tartolet kalıplarını yağlayıp hamuru ince olacak şekilde kalıplara yayın.

Tartoletlerin kabarmaması için yüzeylerini çatalla delin.

Önceden 175 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

Pişen tartoletlerin soğumasını bekleyin. Bu arada iç harcını hazırlayın.

Labne ve lor peyniri derin bir kaptaki karıştırın.

Maydanozları yıkayıp kabin içine kıyın. Kaptaki malzemeleri güzelce karıştırın. İç harcınız hazır.

Hazırladığınız iç harcı pişirip soğuttuğunuz tartolet hamurunun içine koyun.

Tartoletlerin üzerini dilediğiniz gibi süsleyip hemen servis edebilirsiniz.

