



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ VE DOMATESLİ TART

Malzeme:

2 adet yumurta

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 çay kaşığı Tuz

İç Malzeme için :

4-5 adet kiraz domates

100 gr kaşar peyniri

100 gr beyaz peynir

2 adet sivri biber

1 adet yumurtanın sarısı

1 kahve fincanı süt

Yarım çay bardağı doğranmış yeşil zeytin

4-5 dal dereotu

Hamur için oda sıcaklığında yumuşamış margarin, un, yumurtalar ve tuzu derin bir kaba alıp yoğurun. Hamuru tart kalıbına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 7 dakika pişirin. Pişen tart hamurunu fırından çıkartın. İç malzeme için rendelenmiş kaşar peyniri, beyaz peynir, sivri biber, yeşil zeytin ve dereotunu karıştırın ve tart hamurunun ortasına yayın. Süt ve 1 yumurtanın sarısını çırpıp tartın üzerine gezdirin. En üste halka şeklinde kesilmiş kiraz domatesleri yerleştirin. Tart hamuru iyice kızarana kadar pişirin. Fırından alın, dilimleyerek servis yapın.

[ML® Peynirli Tart için tıklayın](#)