



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ YOĞURTLU İSPANAKLI TART

İçerik için:

- 1 adet rendelenmiş soğan
- 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 kg ıspanak (yıkamış doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karabiber
- 150 gr beyaz peynir rendesi

Hamur için:

- 1 paket tart un
- 150 gr yumuşak margarin
- 1 adet yumurta
- 200 gr yoğurt

Üzeri için:

- 1 adet yumurta

İçerik için: Soğanı sıvı yağ ile pembeleştirin. Ispanak, tuz ve karabiberi ilave edip 15-20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra peyniri ilave edin.

Hamur için, tart un karışımını margarin, yumurta ve yoğurt ile iyice yoğurun.

Bu hamuru 42x35 cm boyutlarındaki yağlanmış fırın tepsisine bastırarak yayın.

Üzerine hazırladığınız malzemeyi yayın.

Yumurtayı iyice çırpıp üzerine sürün ve 170 derece ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkartıp dilimleyerek sıcak servis yapın.