



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI FETALİ TART

www.vzug.com

100 g feta peyniri
360 g pırasa, kavrulmuş, ince doğranmış
1 oklava milföy, yuvarlak açılmış
1 yumurta
2,5 dl krema
1 diş sarımsak, ezilmiş
Tuz
Karabiber
Köri

Feta peynirini küçük küpler halinde doğrayın, pırasayla karıştırın. Milföyü yuvarlak fırın tepsisine koyun ve birkaç kez çatal batırın. Pırasa karışımını üstüne dağıtın. Malzeme için yumurtayı çırpın, krema ve sarımsağı karıştırın, baharatını atın. Malzemeyi pırasanın üstüne dökün. Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki cam kaba yerleştirin. Fırınlayın.

