



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PÜRELİ TART

Yarım paket margarin

1,5 su bardağı un

1 adet yumurta akı

1 çay kaşığı kabartma tozu

Tuz

İç malzemesi:

3 adet orta boy patates

1 kahve fincanı süt

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

2 adet taze soğan

1 su bardağı rende kaşar

Tuz ve karabiber

Üst için:

1 adet yumurta sarısı

Yumuşak margarinle hamur malzemesi birleştirilir, yoğrulur, yarım saat dinlendirilir. Bu arada haşlanmış patates, süt ve tereyağı ezilerek püre yapılır. Üzerine ince kıyılmış soğan, maydanoz, tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır. Dinlenen hamurdan yumurta kadar parça ayrılır. Kalan hamur tart kalıbının kenarlarını da kapsayacak şekilde açılır. Yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. Üzerine hazırlanan pürelİ iç konur. Rende kaşar serpilir. Artan hamurdan fitiller yapılarak tartın üzeri kafes gibi örülür. Yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.