



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALAMLI PATATESLİ VE PEYNİRLİ TART

<https://www.elele.com.tr>

Tart hamuru için:  
2 su bardağı un  
150 gr tereyağı  
1 yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı soğuk su  
1 çay kaşığı tuz  
İçi için:  
200 gr beyaz peynir  
2 orta boy patates  
100 gr hindi salam  
3-5 dal dereotu  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı pul biber  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Un, yumurta sarısı, tereyağı, tuz ve suyu büyük bir cam kaseye alın. Malzemeleri karıştırıp hızlı hareketlerle yoğurun. Streç folyoya sarıp 45 dakika buzdolabında dinlendirin. Fırını 180 derecede ısıtın. Patatesleri haşlayıp ezin. Salamları küçük parçalar şeklinde doğrayın ve peynirle karıştırıp patatese ekleyin. Dereotunu da kıyıp karışıma ilave edin. Dinlenmiş hamuru 25 cm büyüklüğünde ince açın ve içi yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. üzerine hazırladığınız patatesli harcı yayın ve üzerine zeytinyağı sürüp sıcak fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

