



SEBZELİ TART

2 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı un
250. gr peynir
Kabartma tozu

4 patates haşlayıp küp küp doğrayın ya da 2-3 kabak (çiğden) küp küp doğrayın, dereotu, taze soğan, karabiber ilave edip kare borcama dökünüz. Üzerine elinizle sıvıyağ sürüp susam veya çörek otu serpin. 175 derecede 45-50 dakika pişiriniz. (Üzeri hafif kızartılacak.)

Not: Kabartma Tozunu limon sıkarak eritmelisiniz.

