



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SOĞANLI TART

- 2 adet büyükce kuru soğan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı karabiber

Tart hamurunu hazırlayın. Tart kalıbına veya bir tepsiye 1 cm. kalınlığında yayın. Kenarlarını yükseltin. Soğanları soyup, halka halka doğrayın. Bir tavada yağ ile, şeker ve tuz ilave ederek. 3-4 dk karamelize edin. Hamurun üzerine yayın. Soğanın üzerine peyniri yayın, karabiber serpin. Süt ve yumurtaları cırpın. Dikkatle peynirin üzerine akıtın. Hemen 180 derecede ısıtılmış fırına sürün. 25-30 dk pişirin.

---