



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU TART

3 orba kaşığı yoğurt
20 orba kaşığı un
1 adet yumurta
1 ay kaşığı kabartma tozu
125 gr. margarin
tuz

Üzeri İçin;
300 gr. sucuk
200 gr. kařar peyniri
1 adet yumurta
1 bardak süt

Unu, yoğurdu, yumurtayı, kabartma tozunu, margarini ve tuzu katıp iyice yoğurun. Tart kalbının dibini ve kenarlarını margarinle yağlayın. Hmuru kalıbın dibini ve kenarlarını kaplayacak şekilde yayın. Kabarması için hamurun bir kaç yerini çatalla delin, üzerine rende kaşarı yayın, sucukları ince halka halinde doğrayıp yaşarın üzerine yayın. 1 bardak süt ve yumurtayı çırparak sucukların üzerine gezdirin. Onunda üzerine biraz daha kaşar serip 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.
