SÜTLÜ PEYNİRLİ DOMATESLİ DEREOTLU TART

125 gr margarin
2 subardağı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
Üstü için:
250 gr beyaz peynir
1 adet domates
yarım demet dere otu
1 subardağı süt
1 adet yumurta

Çukur bir kabın içine unu koyalım ortasını havuz yapalım yoğurt, yumurta, margarin, tuz, karbonat koyup bu malzemleeri iyice yoğuralım 10 dakika buzdolabında bekletelim elde ettiğimiz tart hamuru yağldığımız tart kalıbına kenarlarınıda kaplayacak şekilde elimizle yayalım diğer tarafta sütle yumurtayı bir tarafta çırpalım beyaz peyniri içine ufalayalım ince ince kıydığımız dereotu ile karıştıralım hamurun üstüne yayalım kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardığımız domatesi minik küp doğrayalım peynirli karışımın üzerine serpelim daha önceden 180 derecede ısıttığımız fırında 35-40 dakika pişirelim sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:125828 • adı:Sütlü Peynirli Domatesli Dereotlu Tart • gönderen:alarm • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:21