



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU PEYNİRLİ TART

1 ay kaşığı tuz
150 gr sana yaęı
25 gr kaşar peyniri rendesi
250 gr un
1 adet yumurta
Harcı için:
170 gr su
125 gr. Un
100 gr kaşar peyniri rendesi
85 gr. Sana
50 gr. Beyaz peynir
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı maydanoz (az doğranmış)
½ çay kaşığı kekik

Tuzlu tart hamuru için unun ortası açın, diğer malzemeleri ilave ederek hamuru yoğurun ve 30 dakika buzdolabında üstü naylonla sarılı olarak bekletin. Hamur dinlendikten sonra küçük tartalet kalıplarına el ile oturtup ortasına çukur şekil verin ve kenar fazlalıkları alın. İç dolguda kullanılacak harç için tencereye Sana, su ve tuz koyup kaynamaya başlayınca un ilave edin ve tahta kaşık ile karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Hafif soğuyunca yumurtaları yavaş yavaş ilave edip karıştırın. Hazırlanmış hamurun içine rendelenmiş kaşar peyniri, ezilmiş beyaz peynir, maydanoz ve kekik ilave edip karıştırın. Hazırlanan iç malzemeyi sıkma torbasına doldurup, önceden hazırlanan tartalet kalıplarının içine sıkarak verin. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişirin.