



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU TART

2 adet yufka  
1 su bardağı süt  
2 yumurta  
2 çorba kaşığı tereyağı  
İçi için:  
4 adet taze soğan  
10 adet zeytin  
100 gram peynir  
2 kabak  
300 gram ıspanak  
5 adet mantar  
Tuz, karabiber

Yuvarlak bir fırın kabının içine yufkaları kenarlardan sarkacak şekilde yerleştirin. Sarkan kısımlarını kesip içine yerleştirin. Sebzeleri aynı ölçüde kıyıp yağda biraz kavurun ve kabin içine koyduğunuz yufkanın üzerine doldurun. Bir kabin içinde süt, yumurta ve tereyağını karıştırıp sebzelerin üzerine dökün ve 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Üzerine servis yaparken peynir ya da süzme yoğurt koyarsanız farklı olacaktır. İstenirse kiş hamurunu un, tereyağı ve suyla da yapabilirsiniz.

