



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL KABAKLI TART

200 gr un
100 gr margarin
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
8-10 adet mini yeşil kabak(üzeri için)
1 adet yumurta
1 kase çeçil peyniri(didiklenmiş)
1/2 bardak süt
Tuz
Karabiber

Önce unu, tuz, kabartma tozunu birlikte eleyin. Ortasına yumurta, yoğurt ve eritilmiş ılımış margarin ile birlikte çatala karıştırın. Unu azar, azar üzerine alıp ancak toplanacak kadar yoğurun. Bir fırın kabına 2 cm kalınlığında yerleştirin, kenar kısımlarını biraz yükseltin. Üzerine çatalı bir kaç yerinden batırıp 180 derecede 15 dk pişirin. Kalıbı fırından alıp üzerine kasar peynirini yayın. Onun üzerine mini kabakların sadece bas ve dip kısımlarını katıp peynirin üzerine dizin. Süt, yumurta, tuz, karabiberi birlikte çırpın. Kabakların üzerine gezdirin. Üzerini bir alüminyum folyo çekin ve tekrar fırına sürün. 15 dk. daha pişirin. Folyoyu alıp 5 dk daha pişirin. Sıcak olarak servis edin.

