



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YULAF LI BROKOLİLİ TART

1/2 su bardağı margarin  
1/2 fincan yulaf ezmesi  
1 su bardağı kepekli buğday unu  
1 yemek kaşığı haşhaş tohumu  
3-4 yemek kaşığı buzlu su  
6 adet yumurta  
1 fincan keçi peyniri  
1 fincan brokoli

Mutfak robotu kabı içine unu ve yulaf ezmesini karıştırın.  
Margarini ve haşhaş tohumunu ekleyin ve tekrar karıştırın.  
Mutfak robotunu çalıştırmadan önce buzlu soğuk suya ekleyin. Karıştırın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.  
Yağlı tart kalıbına yayarak 10-15 dk. pişirin.  
Tartın üzeri için yumurtaları çırpın ve peyniri ezerek ekleyin. Brokoliyi de minik çiçeklere ayırıp ilave edip tart hamurun üzerine hepsini güzelce yayarak dökün.  
30-40 dk. daha pişirin.

---