



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ ÇİÇEK TART

Yarım paket kabartma tozu  
1 adet yumurta  
1 ay bardağı süt  
Aldığı kadar un  
50 gr margarin  
3 adet havuç rendelenmiş  
1 bardak rendelenmiş kaşar  
Yeterince yeşil zeytin dolgulu  
1 tutam tuz  
yarım kutu krema

Margarinle yumurta süt kabartma tozu tuz ekleyerek hamurumuzu yoğuruyoruz, 1 saat dinlendiriyoruz.

Rendelenmiş kaşar ve havucu harmanlıyoruz içine yarım kuyu krema ekliyoruz.

Dinlenen hamuru yağlanmış çiçekli tart kalıbına serip üstüne havuçlu karışımdan koyup en üste 1 tane zeytin ile süsleyip önceden ısıtılmış fırında 30 dak pişiriyoruz.