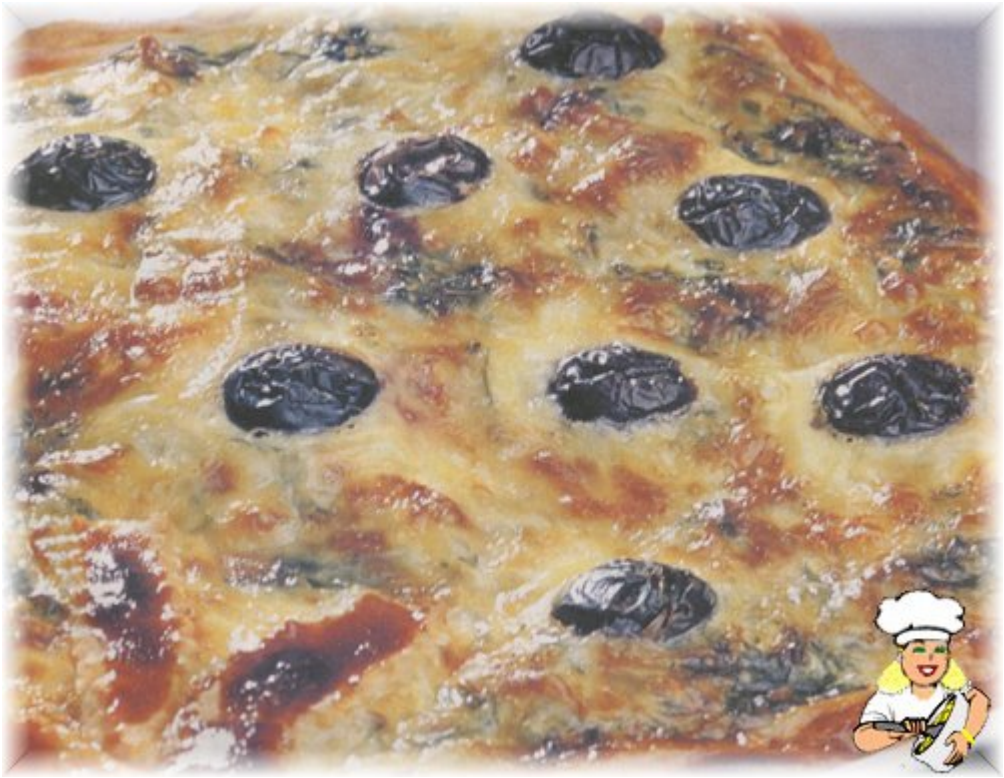
ZEYTİNLİ PEYNİRLİ TART

Emine Beder

Yarım paket margarin veya tereyağı
3 çorba kaşığı yoğurt
11-12 çorba kaşığı un
1 paket kabartma tozu
Tuz
Üzeri İçin:
100 gram beyaz peynir
1,5 çay bardağı süt
1 demet dereotu
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta Zeytin

Genişçe bir kaba, eritilip ılıtılan margarini alalım. İçine 3 çorba kaşığı yoğurdu katıp, karıştıralım. Kabartma tozunu ve tuzu da ekleyerek özlü bir hamur haline gelene dek yoğuralım. Orta büyüklükteki bir tepsiyi yağlayıp, üzerine un serpiştirelim. Hamuru merdane ile yarım parmak kalınlığında açarak tepsiye alalım. Hamurun kenarlarını tepsinin kenarlarına yapıştırarak hafifçe yükseltelim. Beyaz peyniri ezelim ya da rendeleyelim. İçine sütü, incecik doğranmış dereotunu, maydanozu ve çırpılmış yumurtayı ilave ederek karıştıralım. Peynirli karışımı tepsideki hamurun üzerine döküp, kaşıkla düzelterek yayalım. Zeytinleri aralıklı dizelim. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında tartımızı pişirelim. Fırından aldıktan sonra soğutmadan servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:109441 • adı:Zeytinli Peynirli Tart • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:38