



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ VE PAZILI TART

<https://www.elele.com.tr>

2 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
125 gr margarin
Tuz
İçi için:
1 soğan
500 gr ayıklanmış pazı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
250 gr rendelenmiş beyaz peynir
250 gr çekirdeksiz zeytin
Tuz
Kırmızı pul biber
Tuz
Üzeri için:
1 çay bardağı süt
1 yumurta
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yoğurt, yumurta, un, kabartma tozu, margarin ve tuzu bir kapta iyice karıştırın. Pütürsüz kıvamlı bir hamur yoğurup 5 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru yağlanmış tart kalıbına yayın ve üzerine çatalla delikler açın. Soğanın kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Pazıları küçük parçalar şeklinde doğrayın. Zeytinyağını tavada ısıtıp soğan ve pazıyı kavurun. Beyaz peyniri ekleyip harmanlayın. Kırmızı pul biber ve tuzla tatlandırın. Halka doğranmış zeytini ekleyip harcı tart hamurunun üzerine yayın. Süt, yumurta ve rendelenmiş kaşar peynirini bir kapta karıştırıp harcın üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

