



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevacı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Pendirli Dart

Peynirli Tart



Yarım paket kərəyağı ya da marqarin
1 su stəkanı qatıq
1 Ədəd yumurta ağ
1 paket qabartma tozu
1 şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçə üçün:
1 kiçik qəlib ağ pendir
8-10 budaq cəfəri
1 şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta sarısı
1 qəhvə fincanı süd

- # Yumşaq marqarin, qatıq, yumurta ağ və duz yoğurma qabına qoyular. Barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Üzərinə un və qabartma tozu əlavə olunur, yumşaq bir xəmir əldə edilir. Xəmirin üzəri bağlanılır, 15 dəqiqə dinləndirilir.
- # Bu vaxt iç hazırlanır. Pendir əzilər, cəfəri incə qıyılır və marka bibər əlavə olunaraq qarışdırılır.
- # Xəmindən yumruq qədər bir parça ayrılır. Qalan xəmir dart qəlibinin kənarlarına çıxacaq böyüklükdə merdanəylə açılır.
- # Xəmir yağlanmış dart qəlibinə yerləşdirilir. Pendirli iç düz bir şəkildə yayılır.
- # Ayrılan xəmir bıçaq küreyi qalınlığında açılır. Bıçaqla ya da ruletlə 1 barmaq enində lentlər kəsilir.
- # Lentlər tartin üzərinə qəfəs şəklində qoyular. Üzərinə yumurta sarısı-süd qarışığı sürülür.
- # Tart əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilir.

Qeyd: Yuxarıda verilən xəmir əsas alınaraq dəyişik tərəvəzlərlə fərqli tartlar hazırlana bilər.