



Tarte Au Fromage

Peynirli Tart



½ paquet de beurre de la margarine
1 tasse de yaourt
1 blanc d'œuf
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la garniture :
1 bloc de fromage blanc
8-10 brins de persil
1 cuillère à café de flocon de piment rouge
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 tasse de café de lait

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, du yaourt, du blanc d'œuf et du sel. Mélangez avec les bouts de doigt.
- # Rajoutez de la farine et de la levure. Obtenez une pâte molle. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 15 minutes.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Écrasez le fromage, hachez finement le persil, puis rajoutez du flocon de piment rouge.
- # Séparez un morceau de pâte de la taille d'un poing. Ouvrez la pâte qui reste à la taille du plat de la tarte.
- # Placez la pâte dans le plat de tarte huilé. Étalez le mélange de fromage correctement.
- # Ouvrez la pâte séparé à la largeur du dos de couteau. Faites des bandes avec des intervalles d'un doigt.
- # Mettez les bandes sur la tarte en forme de cage. Mettez du mélange de lait et de jaune d'œuf dessus.
- # Laissez cuire la tarte au four préchauffé à 190 degrés.

N-B; Avec la pâte indiqué, vous pouvez préparer une tarte avec des légumes différents.