



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PEYNİRLİ TART



Yarım paket tereyağı ya da margarin
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta beyazı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 kahve fincanı süt

- # Yumuşak margarin, yoğurt, yumurta beyazı ve tuz yoğurma kabına konur. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine un ve kabartma tozu eklenir, yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurun zeri kapatılır, 15 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada i hazırlanır. Peynir ezilir, maydanoz ince kıyılır ve pul biber eklenerek karıştırılır.
- # Hamurdan yumruk kadar bir parça ayrılır. Kalan hamur tart kalıbının kenarlarına çıkacak büyüklükte merdaneyle açılır.
- # Hamur yağılanmış tart kalıbına yerleştirilir. Peynirli i düzgün bir şekilde yayılır.
- # Ayrılan hamur bıçak sırtı kalınlığında açılır. Bıçakla ya da ruletle 1 parmak eninde şeritler kesilir.
- # şeritler tartın üzerine kafes şeklinde konur. zerine yumurta sarısı-süt karışımı sürülür.
- # Tart önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Yukarıda verilen hamur esas alınarak değişik sebzelerle farklı tartlar hazırlanabilir.