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
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 kahve fincanı süt

Yumuşak margarin, yoğurt, yumurta beyazı ve tuz yoğurma kabına konur. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine un ve kabartma tozu eklenir, yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri kapatılır, 15 dakika dinlendirilir.
Bu arada iç 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 yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. Peynirli iç 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. Üzerine 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.