



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı 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 i 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.