

Beyaz Peynirli Tart

Malzemeler

3 su bardagi hazir

tuzlu kek-un karisimi

3 corba k. yogurt

200 gr eritilmis tereyag

Harc icin: 1 su bardagi ufalanmis beyaz peynir

2 yumurta

1 su b. sut

Yapilisi

Hamurun tum malzemeleri yumusak bir kivam alincaya kadar karistirin. Hamurun bir kismini ayirin. Kalan hamuru ise yaglanmis tart kalibina yayarak yerlestirin. Ufalanmis peyniri, tart kalibindaki hamurun uzerine yayın. Ayirdiginiz hamurla peynirin uzerini dilediginiz sekilde kapatın. Buzdolabinda 1-2 saat bekletin. Pismeden hemen once sut ve yumurtayı cirpip, tartin uzerine dokun ve 180 derece firinda 25 dakika kadar pisirin.