

Domatesli Tart

Malzemeler

250 gr un

Yarım cay k. kabartma tozu

1 cay k. tuz

100 ml aycicek yagi

100 ml ilik su

150 gr kasar peyniri

4 domates

1 tatli kasigi kekik

Yarim yemek k. zeytinyagi

Yapilisi

Un, tuz ve kabartma tozunu yogurma kabina alip karistirin. Unun ortasini havuz gibi acip su ve yagi ekleyin ve yogurun. Ihtiyac olursa bir miktar su veya un ekleyin. Firini 210 derecede isitin. Tart kalibina hamuru yerlestirin. Uzerine rendelenmis peyniri koyun. Domatesleri dilimleyin. Zeytinyagi ve baharatlari uzerine serpip 30 -35 dk pisirin.