

Mantarli Tart

Malzemeler

Hamuru icin

- 1 yemek kasigi yogurt
- 2 yemek kasigi sivi yag
- 1 yemek kasigi margarin (erimemis)
- 1 cay kasigi kabartma tozu
- 2 bardak un
- 1 tutam tuz

Ici icin

- 1 bardak kiyilmis mantar
- 2 bardak rendelenmis kasar peyniri
- 2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz
- 8 bardak hazir cig krema (marketlerde satilir)
- 1 bardak un
- 1 yemek kasigi margarin
- 1 cay kasigi sut

Yapilisi

Un, yogurt, kabartma tozu, sivi yag, margarin ve tuzu karistirip tart hamurunu hazirlayalim.

Yaglanmis tart kalibina yayip bekletelim.

Kiyilmis mantarlari, margarinle birlikte pembelesene kadar kavuralim.

Icine kasar peyniri, maydanoz, krema, margarin, sut ve un koyup karistiralim.

Hazirladiginiz karisimi tartin uzerine yayalim.

175 derecelik firinda 15 dakika pisirip servis yapalim.

ellerimize saglik