

Saglikli Tart

Malzemeler

250 gr (5 yaprak) milfoylar
200 gr ispanak
1 taze soğan
1 paket labne peyniri
250 gr lor peyniri
3 yumurta
1 domates
suslemek için maydanoz-dereotu

Yapılışı

5 adet milfoylar yapragini merdaneyle acin.Yaglanmis tart kalibina serin.Kenarlardaki fazlaliklari kesip 10 dakika firinda pisirin.Derin bir kapta 3 yumurtayi kirin, uzerine labneyi, lor peynirini ekleyin. Taze soğanin yesil kisimlarini, ispanagi incecik dograyin,baharatlari ekleyin ve bulamac haline getirin. Hamurun uzerine harci dokup, domates dilimleriyle susleyin. 180 derecede 30-35 dakika daha pisirin. Ciktiginda dereotu ve maydanozla susleyebilirsiniz.