

TOST EKMEĞİNDEN TART



Malzemeler (6-9 kişilik):

Tabanı için:

10-12 dilim tost ekmeği

1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Arası için:

1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

3 büyük boy (600 gr) patates

1 adet ince doğranmış orta boy soğan

1 su bardağı (100 gr) rendelenmiş kaşar peyniri

1 adet yumurta

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

50 gr pastırma

Üzeri için:

7 adet yumurta

1 adet ince ve uzun doğranmış kırmızıbiber

Hazırlanışı:

Fırın kabımızı **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile yağıyoruz. Ardından tost ekmeklerinin kenarlarını çıkartarak yağladığımız fırın kabımıza yerleştiriyoruz. 10 dk. 200 derece fırında fırınlayıp ekmeklerimizi kurutuyoruz. Bu sırada patateslerimizi haşlayıp eziyoruz. Bir tavada 1 yemek kaşığı **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı eritip soğanlarımızı kavuruyoruz. Kavrulan soğanları haşladığımız patateslerin içine ilave ediyoruz. Kaşar peynirimizi, yumurtamızı, sarımsak, tuz ve karabiberimizi de ekleyip hepsini karıştırıyoruz.

Tost ekmeklerimizin üzerine hazırladığımız karışımı yayıp, ince doğranmış pastırmalarımızı serpiştiriyoruz. Son olarak yumurtalarımızı kırıp, aralarına kırmızıbiberlerimizi diziyoruz. 180 derece fırında yumurtalarımız pişene kadar yaklaşık 15 dk pişirip sıcak olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Tartımızın ekmeklerini kalıbımıza dizmeden evvel üzerlerine Teremyağ Gurme Kaymaklı'mızdan sürersek , ekmeklerimiz hem daha güzel kızaracak hem de yağıımızın bütün süt ve kaymak kokusu ekmeklerimize daha fazla lezzet katacaktır.