

pratik tatlar

# Atıştırmalık keyfi

Mutfakta kalan malzemeleri değerlendirmek, bayat pide, ekme ve simitle bir çırpıda lezzetli yiyecekler hazırlamak isteyenler için Ebru Omurcalı'nın yeni kitabı "Atıştırmalıklar" dan en güzel tarifleri sizin için seçtik...

## Ekmecli tart (4 kişilik)

- 4 dilim bayat ekme
- 4 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 4 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- Tuz, karabiber, pulbiber, kekik

EKMEKLERİ minik küpler halinde doğrayın. Yağlanmış minik tart kalıplarına ekme küpleri pay edin. Aynı bir kasede yumurta, süt, kaşar peyniri, maydanoz ve baharatları iyice çırpın. Karışımı ekme küplerin üzerine dökün ve yarım saat dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 fırında kızarana dek pişirin ve sıcak olarak servis yapın.



Ebru Omurcalı ebruomurcali@hotmail.com



"Yazarken acıkmak, denerken yazmak, araştırırken kendimi mutfakta bulmak, seyahat notlarını, sayfalara dönüştürmek kitaplarımın ortaya çıkışının temeli" diyor Ebru Omurcalı ve ekliyor; "Atıştırmalık kitabım hafif ama bir o kadar da lezzetli kaçamak tariflerden hoşlanana göre hazırlandı. İster kahvaltı, ister 5 çayı, isterseniz piknik ya da iş yeriniz için paketlenmeye müsait, misafirleriniz, çocuklarınız için ise eğlenceli lezzetlerden oluşuyor. Bol karbonhidratlı, proteinli, vitaminli bir kitap. Yapması kolay ve eğlenceli, çok da renkli..."

