

# İngiliz Bezelyeli Naneli Tart

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~255 kcal

İngiliz usulü bezelyeli naneli tart, milföy taban üzerine bezelye, ricotta ve taze nane koyan hafif bir fırın öğünüdür.

## Malzemeler

- 1 paket Milföy hamuru
- 1.5 su bardağı Bezelye
- 200 gr Ricotta
- 0.3 demet Taze nane
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Milföy hamurunu tepsiye açıp kenardan 2 cm içeri çizik atın.
- Ricotta, limon kabuğu, taze nane ve tuzu karıştırın.
- Peynirli harcın hamura sürüp bezelyeyi üzerine yayın.
- 200°C fırında 20-24 dakika kenarlar kabarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Milföy kenarlarını pişerken doğal bir çerçeve oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil salatayla birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt