



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEKLİ TART

Hamur için:

3 çorba kaşığı tereyağı

2 su bardağı un

1 adet yumurta

İçi için:

2 adet yumurta

1.5 çay bardağı ceviz

4 dilim fırınlanmış ekmek

4 çorba kaşığı süt

1.5 çay bardağı toz şeker

Hamuru için gereken malzemeleri yoğurun, tart kaplarına ince bir şekilde yayın. Üzeri için cevizi kıyın, ekmekleri robottan geçirin. Süt, toz şeker ve yumurtaları çırpın. Ekmek ve cevizleri ekleyip karıştırın. Harcı hamurun üzerine dökün. 190 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.