



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ FINDIKLI TART

Malzeme:

500 gram Bizim Mutfak Un

250 gram Teremyağ

1 tutam Tuz

2 adet yumurta

100 gram toz şeker

Sosu İçin :

1 su bardağı krema

1 su bardağı çikolatalı fındık ezmesi

200 gram siyah çikolata

1 su bardağı ceviz

1 su bardağı fındık

40 gram beyaz çikolata

Şerbeti için :

1 su bardağı toz şeker

1/3 su bardağı su

1 adet portakal

Unu hamur yoğurma kabına alın. Teremyağı küçük parçalara ayırarak una ekleyin. Hamuru yoğurun. Başka bir kapta yumurtaları çırpın. Şekeri ekleyin. Hamurun ortasını açıp karışımı ilave ederek yoğurmaya devam edin. Hamuru küçük tart kalıplılarına yayın. 1 gece buzdolabında bekletin. Pişirmeden önce hamurun kabarmaması için hamura çatalla delikler açın. 200 dereceli fırında 20-25 dakika pişirin. Portakallı şerbet için tüm malzemeyi yoğun bir sos kıvamında kaynatın. Sosu için kremayı ısıtın. Ocaktan alıp çikolatayı ekleyin ve eriyince fındık ezmesini ilave edin. Sos ılınınca hamurların üzerlerine paylaştırın. Fındık ve cevizlerin yarısını ekleyin. Tartın üzerine portakal şerbet ile eritilmiş beyaz çikolatadan gezdirin. İlinmaya bırakın. Üzerlerini fındık ve ceviz ile süsleyip kalan şerbetten dökün. Soğuk servis yapın.