



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KARAMELLİ TART

125 gram margarin
1 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı tozşeker
2,5 su bardağı un
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı krema
1 su bardağı ceviz

Hamur için, çukur bir kabin içerisinde yumurta sarısı, toz şeker, oda sıcaklığında bekletilmiş margarini elinizle iyice karıştırın. Unu azar azar ekleyerek yoğurun. Hamurun üzerini örterek, 20 dakika kenarda bekletin. Hamuru 36 eşit parçaya ayırıp, elinizle yuvarlayın ve üzerine merdane ile bastırarak tartöletlerin içini kaplayacak büyüklüğe getirin. Kalıpların içerisinde yerleştirin ve kenar kısımlarını düzeltin. 180 dereceye ayarlanmış fırında tartöletleri pembeleşinceye kadar pişirip, fırından çıkarın. Kenarda bekletin. Karamel sos için toz şekerini kısık ateş üzerinde, küçük bir tencerenin içerisinde tahta kaşıkla karıştırın. Şeker önce sulanıp, sonra karamel rengini alınca kremayı hızlıca yanık şekerin içine atıp, hızlıca karıştırın Cevizleri içerisine atıp, birkaç dakika daha sosu kaynatın. Tencereyi kenara alıp, 10 dakika bekletin. Tartöletlerin içerisine kaşıkla karamelli sosu doldurup, üzerlerine birer adet ceviz yerleştirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

