



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ TART

150 gr. ceviz
150 gr. pudra şekeri
250 gr. marmelât
3 adet yumurta
Yarım paket vanilya
Altlık hamuru

Altlık hamur yapılır. Bir santimetre kalınlığında açılır. 25 cm. çapında, üç santimetre yüksekliğinde yuvarlak bir kalıba yerleştirilir. İçine marmelâtın 2/3'ü yayılarak konur 150 gr. ceviz içi, pudra şekeri, vanilya, üç yumurta bir kâseye konur. 15 dakika kadar karıştırılır. Marmelât sürülen hamur doluncaya kadar dökülür. Kalan hamurlar, yarım santimetre çapında silindirler hâline getirilir. Cevizin içine iki santimetre aralıklı kareler yapılır. Her karelerin içine birer atlıyarak marmelât konur. Çubukların üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta hararetteki bir fırında pişirilir.

Not: Cevizin altına marmelât yerine pasta kremi de konabilir.