



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TART

Hamuru için:

1 yumurta

2,5 su bardağı un

100 gram tereyağı

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı vanilya

İçi için:

1 çay bardağı pudra şekeri

2 yumurta

2 çay bardağı dövülmüş ceviz

1 çay bardağı çiğ badem

Öncelikle hamurunu yapmak için yoğurma kabının içinde unu, yumurtayı, tereyağını, kabartma tozunu ve vanilyayı koyup karıştırın. Daha sonra yağlanmış küçük tart kalıplarının içlerine bastırarak hamuru döşeyin. Diğer tarafta içi için yumurta ve pudra şekerini çirpın. Üzerine çekilmiş ceviz ve bademi ekleyip karıştırın. Bu karışımı kalıptaki hamurun içine dökün. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Çok lezzetli bir tatlı oluyor. İstenirse sadece fındıklı da yapılabilir.