



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI TART

Malzemeler

1 su bardağı un
1 yumurta sarısı
5 yemek kaşığı tereyağı
6,5 yemek kaşığı pudra şekeri
1 tutam tuz

Krema İçin

100 gr. acı çikolata
100 gr. ezilmiş kestane
1,5 kaşık tereyağı
100 gr. badem, ceviz ve fındık karışımı
2 çorba kaşığı bal

Yapılışı

Hamuru hazırlamak için unu geniş bir tepsiye eleyin. Ortasına ufak parçalara bölünmüş tereyağı, pudra şekeri, tuz ve yumurtayı ekleyip yavaş yavaş yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Hamuru bir saat dinlendirin. Fırını orta derecede ısıtın. Tart kalıbını yağlayıp tart hamurunu merdane ile incelterek kalıba yerleştirin. Üzerine alüminyum folyo serip 2 avuç kuru fasülye ilave edin. Fırında 10-12 dakika kadar pişirip ızgara üzerinde soğutun. Çikolatayı tereyağı ile benmari usulü eritin. Kestane, bol ve çekilmiş kuru yemişleri ilave edin. İliyan kremayı tartın üzerine yayın. Kuru yemişler, çikolata rendesi ve kestane ile süsleyin.
