



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TART

Hamuru için:

200 gram tereyağı

1 su bardağı pudra şekeri

1 yumurta sarısı

1 paket kabartma tozu

50 gram kakao

Yeteri kadar un

Üst harcı için:

1 su bardağı kıyılmış fındık

3 yumurta

4 çorba kaşığı toz şeker

1 su bardağı süt

4 çorba kaşığı kakao

1 çorba kaşığı un

1 su bardağı kavrulmuş fındık

İstenilen meyveler

Tüm malzemeyi derin bir kaba koyup yeteri kadar un ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun ve tart kalıplarına paylaştırın. Birkaç yerinden delip 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Bu arada kreması için sütü, yumurta sarısını ve şekeri bir kabın içinde çırpın. Unu ve kakaoyu üzerine ilave edip ocak üzerinde kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Pişen tartların üzerine eşitçe paylaştırın. Kenarlarına da biraz kremadan sürüp kavrulmuş fındıkları serpin. Üzerine arzu ettiğiniz meyveleri dilimleyerek süsleyin.