



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR ÇEREZLİ TART

Çerezli karışım:

75 gr margarin

4 yemek kaşığı bal

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Şekerli Vanilya

1 su bardağı tuzsuz badem Yarım su bardağı ceviz içi

2 yemek kaşığı dolmalık fıstık

1 poşet Krem Şanti

1 su bardağı soğuk süt

Hamur:

1 paket Tart Unu veya Un

1 yumurta

125 gr margarin

3 yemek kaşığı su

Çerezli karışım: Bademleri 15 dakika kaynatıp kabuklarını soyun ve yaprak şeklinde ayırın. Margarin, bal, toz şeker ve şekerli vanilini bir tencerede eritin. Üzerine badem, ceviz ve dolmalık fıstıkları ilave edip karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin. Tarifine göre hazırladığınız krem şantiden 1 su bardağı ilave edip 7-8 dakika kaynatın.

Hamur: Tart unu yumurta, sanayağ ve suyla tarifine göre hazırlayın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba yayın ve pişirin. 175°C önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

