



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TART

Malzeme

- 125 gram Sana
- 200 gram şeker = 1,5 su bardağı
- 200 gram un = 2 su bardağı
- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı bütün fındık
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 paket sütsüz çikolata
- Pudra şekeri (Süslemek için)

Hazırlanışı

Sana'yı oda sıcaklığında bekletip, yumuşatınız. Çikolatayı rendenin geniş tarafı ile rendeleyin. Derin bir kâse içerisine yumurtaları kırıp, içine şekeri ilave edip, krema kıvamına gelene kadar çırpınız. Krema kıvamına gelen yumurta +şekere, yumuşamış Sana'yı ve eleyerek unu ilave edip, iyice karıştırınız. Sıvı sana ile yağlanmış tart tepsisine hamuru döküp, kaşığın sırtı ile iyice düzeltiniz. Hamurun üzerine fındıkların hepsini batırıp, rende çikolatayı serpin. Dondurulmuş vişneleri, tart hamurunun içine batırınız. (1 paketin tamamını kullanınız.) Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişiriniz. Piştikten sonra biraz soğutup, üzerine süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpiniz. Soğuk olarak servis ediniz.