



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI CEVİZLİ TART

Hamuru için:

1 adet yumurta sarısı

125 gram tereyağı

Yarımsu bardağı toz şeker

2,5 su bardağı un

İçi için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı krema

1 su bardağı ceviz

1 yumurta

Hamur için; çukur bir kabin içerisinde yumurta sarısı, toz şeker, oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağını elinizle iyice karıştırın. Unu azar azar ekleyerek yoğurun. Hamurun üzerini örterek, 20 dakika kenarda bekletin. Hamuru 36 eşit parçaya ayırıp, elinizle yuvarlayın ve üzerinemerthane ile bastırarak tartöletlerin içini kaplayacak büyüklüğe getirin. Kalıpların içerisine yerleştirin ve kenar kısımlarını düzeltin. 180 dereceye ayarlanmış fırında tartöletleri pembeleşinceye kadar pişirip, fırından çıkarın. Kenarda bekletin. İçi için; toz şeker, krema, yumurta ve ceviz içini bir kaptan çırpın. Bu karışımı tartöletlerin içerisine kaşıkla doldurun. Fırında 10 dakika daha pişirin. Sonra üzerlerini fıstık ya da bademle süsleyin.