



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI CEVİZLİ TART

125 Gr Sana Klasik
0,5 Su Bardağı toz şeker
1 Su Bardağı İçi için: Toz şeker
1 Su Bardağı krema
2,5 Su Bardağı un
1 Adet yumurta sarısı
1 Adet yumurta
1 Su Bardağı ceviz

Hamur için çukur bir kabın içerisinde, yumurta sarısı, toz şeker, oda sıcaklığında bekletilmiş margarini elinizle iyice karıştırın. Unu azar azar ekleyerek yoğurun. Hamurun üzerini örterek 20 dk bekletin. Hamuru 36 eş parçaya ayırıp, elinizle yuvarlayın ve üzerine merdane ile bastırarak tartoletlerin içini kaplayacak büyüklüğe getirin. Kalıpların içerisine yerleştirin ve kenar kısımlarını düzeltin. 180 dereceye ayarlanmış fırında tartoletleri pembeleşinceye kadar pişirip, fırından çıkarın. Kenarda bekletin. İç malzemesi için toz şeker, krema, yumurta ve ceviz içini bir kapta çırpın. Bu karışımı tartoletlerin içerisine kaşıkla doldurun. Fırında 10 dk daha pişirin. Sonra üzerlerini fıstık ya da bademle süsleyip, servis yapın.