



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ NEVZİNE TARTI

[Sahrap Soysal](#)

250 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
3 yemek kaşığı tahin
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Yaklaşık 3,5 su bardağı un
İçinin malzemesi için;
1,5-2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
1 çay kaşığı toz tarçın
1/2 su bardağı pekmez
Şurup için;
1 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker

Hazırlanışı

Şurubu hazırlamak için; su ve toz şekeri küçük bir tencereye koyup karıştırarak kaynatın. Ocağın altını kısıp 5 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Oda sıcaklığında yumuşamış olan margarin, tahin, yoğurt ve yumurtayı derin bir yoğurma kabına koyun.

Kabartma tozunu serpip unu da azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Kulak memesinden daha yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur elde edeceksiniz. Hamuru toplayıp bir kenarda bekletin. (Gerekirse daha fazla un ekleyebilirsiniz)

Diğer taraftan, iç malzemesini hazırlamak için; ceviz içi, tarçın ve pekmezi derin bir kaba aktarıp karıştırın.

Diğer taraftan en az 20-25 santim çapındaki borcamı ya da kelepçeli kek kalıbını (dikdörtgen ya da kare şeklinde bir kalıbı da kullanabilirsiniz) iyice yağlayın.

Hamuru ikiye bölüp parçalardan birini ister merdaneyle açarak, ister elinizle bastırarak kalıba yayın. Üzerine hazırladığınız pekmezli cevizli karışımı yayın.

Diğer hamuru da kalıp büyüklüğüne getirip üzerine kapatın. Üstteki hamurun uçlarını alttakiyle birleştirmeye çalışın.

Pastayı dilimleyip 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında kenarları ve üzeri hafif sarı-kahverengi oluncaya kadar, 30-35 dakika pişirip çıkarın.

Fırından çıkardığınız sıcak tartın üzerine soğuk şurubu gezdirin. Tekrar önceden dilimlediğiniz şekilde dilimleyip servise sunun.