



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU FINDIKLI TART

Tart hamuru için:

1 paket margarin

1 tane yumurta

4 yemek kaşığı tozşeker

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Havuçlu Harç için:

6 adet orta boy havuç

5 yemek kaşığı tozşeker

Yarım su bardağı dövülmüş fındık

2 tatlı kaşığı tarçın

İlk önce havuçları rendeleyin ve şeker ile birlikte bir tencerede yumuşayana dek pişirin. Ocaktan indirdikten sonra şekerini ve tarçınını ekleyin.

Oda sıcaklığına gelmiş olan margarin, yumurta, kabartma tozu ve şekerini yoğurma kabına alın. Özlü bir hamur elde edene kadar yoğurun ve un ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edeceksiniz. Bir avuç büyüklüğünde bir parça hamuru bir kenara ayırın. Kelepçeli kabı yada tart kalıbınızı hafif yağlayın. Hamurunuzu kenarlarına çıkacak şekilde elinizde bastırarak yayın. Hafif ılınan havuçlu karışımı hamurun üzerine yayın. Ayırdığınız parça hamuru tezgah üzerinde ince açarak bıçakla 2 cm eninde kesin ve tartın üzerini kafes olacak şekilde yerleştirin.

180 derecede üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.