



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİZE USULÜ FINDIKLI TART

125 gr margarin
1 su bardağı şeker
2 su bardağı un
3 adet yumurta
2 su bardağı fındık
4 yemek kaşığı kakao
100 gr sütsüz çikolata
3 yemek kaşığı pudra şekeri

Margarini oda sıcaklığında bekletip, yumuşatın. Çikolatayı rendenin geniş tarafı ile rendeleyin. Derin bir kâse içerisine yumurtaları kırıp içine şekeri ilave edip, krema kıvamına gelene kadar çırpın. Krema kıvamına gelen yumurta ve şekere, yumuşamış Sana[?]yı ve eleyerek unu ilave edip iyice karıştırın. Yağlanmış tart tepsisine hamuru döküp, kaşığın sırtı ile iyice düzeltin. Hamurun üzerine fındıkların hepsini batırıp rende çikolatayı serpin. Önceden 200°C'de ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Piştikten sonra biraz soğutup, üzerine süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpin. Soğuk olarak servis edin.