



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİ TABANLI VE KARAMELLİ TART

2 paket damla çikolatalı bisküvi
50 gr margarin
1 adet yumurta
1 çay bardağı un
1 su bardağı çekilmiş fındık içi
150 gr bitter çikolata
150 ml krema
100 gr krema Üzeri için
yarım su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı su
1 paket vanilya

Bisküvileri küçük parçalara ayırıp derin bir kaba alın. Üzerine eritilmiş margarin, un, fındık içini ekleyip iyice karıştırın. Tart kabını yağlayın. Hamuru kalıba yerleştirin. 160 derecelik fırında 20 dk pişirin. Kremayı ısıtın içine bitter çikolatalı ekleyin. Fırından çıkardığınız tart soğuduktan sonra çikolatalı kremayı üzerine yayın. Buzdolabında dinlendirin. Tencereye toz şeker ve suyu alıp karamel rengi alana kadar pişirin. Kremayı ekleyip karıştırın. Vanilyayı ekleyin. Buzdolabından çıkardığınız tartın üzerine hazırladığınız sosu ekleyin.

