



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ DOLGULU TART

50 gr margarin
3 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı ceviz
2 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı tarçın
2,5 su bardağı süt
1,5 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı toz şeker
25 gr yeşil fıstık

Unu karıştırma kabına alıp ortasını açıyoruz. Yumurtaları ortasına kırıyoruz. Margarini koyup yumurta ile birlikte karıştırıyoruz. Unun üzerine pudra şekeri, kabartma tozu ve vanilyayı döküyoruz. Hepsini katarak yumuşak bir hamur yoğuruyoruz. Yağlanmış tart kalıplarına limon büyüklüğünde parçalar koyup bastırıp yayıyoruz. Cevizli dolgusu için, cevizi karıştırma kabına koyuyoruz. Toz şeker, yumurta akı ve tarçını ekleyip karıştırıyoruz. Tartların içine 1 çorba kaşığı cevizli harçtan koyuyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz. Kreması için, süt ve toz şekeri tencereye koyup ocağın üzerine alıyoruz. Şekeri eridikten sonra yumurta sarısını katıyoruz. Çırpma teli ile sürekli karıştırıyoruz. Un ve vanilyayı koyup muhallebi kıvamı alana kadar pişiriyoruz. Pişen tartların üzerine kremadan döküyoruz.