



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ÇİKOLATALI TART

1 su bardağı un
125 gram tereyağı
2 çorba kaşığı pudraşekeri
Bir tutam tuz
Üzeri için:
150 gram dövülmüş ceviz
2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
2 çorba kaşığı krema
2 adet yumurta

Un, tereyağı, pudraşekeri ve tuzu iyice yoğurun. Yağlanmış 18 cm çapındaki fırın kabına dökün. Buzdolabında 1 saat dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri pembeleşene dek pişirin. Fırından alıp, soğumaya bırakın. Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritin. Ocaktan alıp, kremayı, ardından yumurtayı ve cevizi ekleyin. İyice çırpıp tart hamurunun üzerine dökün. Tekrar, 180 derece fırında kontrol ederek pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.

