



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ÇİKOLATALI TART

Malzeme

- 1 paket Sana yağı
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 kahve fincanı şeker
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Aldığı kadar un
- Harcı İçin:
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- ½ su bardağı şeker
- ½ su bardağı damla çikolata veya 80 g sütsüz çikolata (rende)
- 1 adet yumurta beyazı
- Üzeri İçin:
- 1 adet yumurta sarısı ve toz şeker

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine az unu, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını, şekerini, yoğurdu, karbonatı, tarçını ve yine üzerine az un serpip, un ilave ederek hamur ele yapışmayacak hale gelinceye kadar yoğurun.
2. Tegahın üzerine az un serpip, merdaneyi unlayın. Tart hamurunu 2 bezeye ayırın. Merdane yardımıyla hamuru 1 parmak kalınlığında açın.
3. Sıvı Sana ile yağladığınız tart kalıbına hamuru yerleştirip, kenarlarını düzeltin. Hamurun üzerine bir çatal yardımıyla delikler açın.
4. Küçük bir kâsenin içine cevizi ve şekerini koyup, bir çatal yardımıyla karıştırın. Daha sonra içine yumurta beyazını ilave edip, karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız harcı tart hamurunun üzerine koyun.
5. Kalan hamuru merdane yardımıyla açıp, şeritler halinde kesin. Kesilen şeritleri kendi etrafında burduktan sonra 2 parmak ara bırakarak tart hamurunun üzerine yerleştirin. İlk sırayı bitirdikten sonra 2. kat şeritleri üzeri baklava şeklinde boşluklar kalacak şekilde yerleştirin. Hamurların uçlarını sıkıca yapıştırın.
6. Baklava boşlukların içine damla çikolataları (veya rendelenmiş çikolatayı) yerleştirin. Bir fırça yardımıyla hamurların kenarlarına yumurta sarısı sürüp, en son olarak tartın üzerine toz şeker serpin.
7. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında tartın üzeri kızarana kadar pişirip, krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.