



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ FISTIKLI TART

125 Gr Sana Hamurışı
2,5 Su Bardağı süt
2 Çay Bardağı pudra şekeri
1 Paket vanilya
1 Paket krem şanti
1,5 Su Bardağı un
1,5 Yemek Kaşığı pirinç unu
2 Adet yumurta sarısı

Hamur için unu, soğuk sana yağını ve pudra şekerini ekmek kırıntısı haline gelene kadar karıştırın. Daha sonra içine çırpılmış yumurta sarısı ilave edip iyice yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında bekletin. Hamuru merdane yardımıyla açıp küçük tart kalıplarına yerleştirin. Hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15 dakika pişirin. Kreması için 1 bardak sütü krem şantiyi mikserle iyice çirpın. Kalan sütü, pirinç ununu ve şekeri kısık ateşte koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra içine vanilya ekleyip iyice karıştırın ve soğumaya bırakın. Krema soğuduktan sonra içine hazırladığınız krem şantiyi ekleyip karıştırın. Kremayı pişen ve soğuyan tartların içlerine doldurun. Üzerlerine fıstık ve ceviz yerleştirip servis yapın.