



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TART (MİLFÖY HAMURU)

Milföy hamuru
300 gr. ceviz
100 gr. pudraşekeri
2-3 çorba kaşığı marmelat
3 adet yumurta

Yağlanmış tart kalıbına milföy hamurunu döşeyiniz.

Cevizleri ayıklayıp, makineden geçirin.

Cevizlerden 2 avuç ayırıp, geri kalanın içine 3 yumurtayı, 100 gr. pudra şekerini koyup, karıştırarak bir iç hazırlayınız.

Hazırladığınız bu içi kalıptaki hamurun üzerine döküp, çevresi kadar muntazam bir şekilde yayınız.

Kalıbı ısıtılmış fırına koyup, 20-25 dakika pişiriniz.

Kalıbı fırından çıkarıp, soğutup, kırmadan hamuru çıkarıp, servis tabağına alınız.

Hamurun üzerine marmelatı çevresi kadar sürüp, ayırdığınız ceviz içlerini marmelatı tamamen kapatacak şekilde serpiştiriniz.

Tabağın kenarlarını temizleyip, servis yapınız.