CEVİZLİ TART

2,5 - 3 su bardağı un
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı pudra şekeri
4 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
İçi için:
2 yumurta
1 çay bardağı süt
1,5 çay bardağı şeker
1 su bardağı ceviz

Yoğurma kabının içinde unu, yağı ve pudra şekerini karıştırın. İçine vanilyayı ve yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. 10 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada kıyılmış cevizleri, şekeri, yumurtayı sütle bir kabın içinde karıştırıp iç harcını hazırlayın. Dinlenen hamurları tart kalıplarının içine ince bir tabaka halinde elinizle yerleştirin. İçlerine cevizli karışımdan dökün. 190 derecede 30 dakika pişirin. Soğutup kaplarından alın.



© lezzetler.com tarif no:105591 • adı:Cevizli Tart • gönderen:innur • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:48