



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TART

3 su bardağı un
1 adet yumurta
150 gram margarin
1 tutam tuz

Üzeri için:

4 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı bal
2 su bardağından bir parmak eksik dövülmüş ceviz
Bir tutam tuz
3 adet yumurta

Un, yumurta, margarin ve bir tutam tuzu karıştırıp, tart hamuru hazırlayın. 24 cm'lik kalıbı yağlayıp, içine yerleştirin. 150 derece fırında 15 dakika pişirin. Ayrı bir yerde tozşeker, 3 çorba kaşığı bal, ceviz, bir tutam tuz ve yumurta sarılarını çırpın. Yumurta aklarını da kar haline dek çırpın. Yumurta aklarını cevizli karışıma ekleyip karıştırın. Bu karışımı 15 dakika pişirdiğiniz tart tabanının üzerine dökün. 35-40 dakika veya altın rengi olana dek pişirin. Ilıdıktan sonra dilimliyerek servis yapın.