



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TART

500 gram un
250 gram küp doğranmış margarin
2 yemek kaşığı pudra şeker
1 adet yumurta
Tuz
Dolgusu için;
200 gram ceviz
2 yemek kaşığı bal
1 paket vanilya
50 gram margarin
85 gram toz şeker
Yarım çay bardağı krema

Unu mutfak robotuna eleyin. Tuz ve pudra şekeri ekleyip karıştırın. Küp doğranmış margarinini ilave edip ekmek kırıntısı halini alıncaya kadar karıştırın. Yumurtayı ekleyip karıştırın. Hamuru streç filme sarıp 2 saat buzdolabında soğutun.

Hamuru merdane ile açıp yağlanmış tart kalıplarına yerleştirin. Üzerine yağlı kağıt serip ağırlık yapması için nohut ile doldurun.

180 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin.

Üzerindekileri alıp kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp oda ısısında soğutun.

Şeker ve vanilyayı tavaya alıp orta ateşte eriyinceye kadar bekletin.

Margarin, krema ve balı ekleyip birkaç dakika pişirin. Cevizleri ekleyip 2 dakika sonra ocaktan alın ve tart tabanlarına doldurun. Servis yapın.