



CEVİZLİ TART

125 gram tereyağı
2 bardak un
8 yemek kaşığı su
1 tutam tuz
Krema için:
1 bardak toz şeker
1 bardak hazır çiğ krema
12 adet ceviz içi

Bir tencerede toz şekeri 1 çay kaşığı suyla kahverengi olana kadar karıştırarak karamelleştirin. İçine kremayı atıp karıştırın. 2 dakika kaynatıp kenarda bekletin. Yağla birlikte unu karıştırın. Dolaptan çıkmış soğuk suyu içine ekleyin. Tuzu katın. Yaptığınız hamuru, 1 saat dolapta bekletin. Tart kalıbını yağlayın. İçine hamuru yayın. 175 derecedeki fırında 10 dakika pişirin. Soğuduktan sonra, hazırladığınız sosu üzerine dökün. Cevizlerle süsleyin. 10 dakika daha pişirin. Soğuyunca servis yapın.

