



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TART

100 Gr ceviz içi(mutfak robotunda pudra kıvamına getirilmiş)

50 Gr bütün ceviz içi (süslemek için)

100 Gr tereyağı

250 Gr un

150 Gr pudra şekeri

25 Gr krema

Unu derin bir kabın içine alın.

İçine küp şeklinde doğranmış tereyağı ile 50 gr şekeri koyun.

Yavaş yavaş karıştırarak una iyice yedirin.

Top haline getirip, buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru merdane yardımı ile açın.

Isıya dayanıklı düz bir fırın kabına yerleştirin.

Bir çatal yardımı ile hamurun her tarafına dokunun (kabarmaması için).

Pudra haline getirilmiş ceviz içini krema ve şeker ile iyice karıştırın.

Hazırladığınız karışımı hamurun üzerine dökün (her tarafını kaplayacak şekilde)

Önceden 220 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra cevizlerle süsleyerek servis yapın.