



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TART

vanilya
margarin
krem şanti
3 adet yumurta
125 gr çikolata
1/4 su bardağı un
2 çorba kaşığı şeker
1/2 su bardağı şeker
1/3 su bardağı pekmez
1/2 su bardağı ceviz
1 paket yulafli bisküvi, ufalanmış
tuz

Bisküviler, iki çorba kaşığı şeker ve iki parmak erimiş yağı payreks bir kaba yerleştirip, kızgın fırında 7-8 dakika kızartıp, soğutun. Diğer malzemeyi karıştırıp, fırından çıkardığınız kabın üzerine dökölün ve tekrar fırına sürün. Otuz dakika pişirdikten sonra, üzerinde krem şanti ile servis yapın.