



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ TART

3 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta sarısı  
150 gram margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket vanilya  
1 tutam tuz  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
1 yemek kaşığı bal  
200 ml süt kreması  
1 su bardağı iri kırılmış ceviz içi  
Yarım su bardağı damla çikolata

Unu derin bir kaptan pudra şekeri, tuz ve vanilya ile karıştırın.

Ortasını havuz şeklinde açıp yumuşatılmış margarin, yumurta ve 1 yumurta sarısını ekleyip iyice yoğurun.

Ele yapışmayan bir kıvamına gelince streç filme sarıp 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Yapışmaz yüzeyli tavada pudra şekeri ve balı iyice karıştırıp, düşük ateşte karamelize edin.

Kremayı ekleyip hızlıca karıştırıp kısık ateşte 3-4 dakika kadar pişirin.

Ocaktan alıp üzerine iri kırılmış ceviz içini ekleyip karıştırın.

Bir kenara alıp soğumaya bırakın.

Hamuru buzdolabından çıkarıp tart kalıbını yağlayın.

Hamuru merdane yardımıyla tart kalıbı büyüklüğüne göre açıp kenarları yüksek olacak şekilde kalıba yerleştirin.

Üzerini yağlı kâğıt ile kapatarak önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp yağlı kâğıdı üzerinden alın cevizli harcı yayın.

Damla çikolata serpip tekrar sıcak fırına verip 8 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp soğuduktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "Vidani" tarafından gönderildi. 17.04.2015