



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TARTOLET

18-20 adet metal tartölet kalıbı
125 gr. tereyağ
2 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 çay kaşığı karbonat
1,5 su bardağı un
Üstü için :
1,5 su bardağı kıyılmış ceviz
3 yumurta
1 çorba kaşığı tarçın
10 çorba kaşığı toz şeker

Hamur malzemeleri karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Küçük metal tartölet kalıplarına ortası boş kalacak şekilde hamuru yerleştirin. Tüm malzemeler karıştırarak hazırlanan iç hamurların ortasına koyun. Daha sonra 180°c ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.