



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARTÖLET

150 gram margarin
2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 kahve fincanı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
Rendelenmiş limon kabuğu
İçi için:
1 su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı dövülmüş ceviz
3 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya

Hamurunu hazırlamak için, margarini, unu, yumurtayı, pudra şekeri, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini ekleyip hamur yapın. Çatal ya da kaşık kullanmadan hamura yapın. Hamuru yağlı kağıda sarıp yarım saat kadar bekletin.

İçi için: Pudra şekerini, cevizi, yumurtayı ve vanilyayı karıştırın. Hamurdan küçük bezeler koparıp elinizde açarak tart kalıplarına yayın: Üzerine cevizli içten koyarak önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında iyice kabarana kadar pişirin