



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TARTOLET

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
İçi için:
200 gram ceviz içi
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 yumurta
1 tutam tarçın

Hamuru yoğurmak için yumurtaları derin bir kaba kırın. Yoğurdu, tereyağını, pudra şekerini, tuzu, kabartma tozu ve unu yumurtayla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. Beş dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru küçük tart kalıplarının yani tartoletlerin içine yerleştirin. Ceviz, şeker, vanilya, yumurta ve tarçını karıştırıp tartoletlere paylaşın. Fırın tepsisine dizip 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çayın, kahvenin yanında ikram edin.