



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARTÖLET

200 gram toz ceviz
1 su bardağı şeker
2 yumurta
Hamuru için
2 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket kabarma tozu
1 paket vanilya
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta

Yoğurma kabının içinde un, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Hamuru açıp yuvarlak şekiller verip tart kalıplarına yerleştirin. İçine 2 yumurta, ceviz ve şeker harcını paylaştırıp fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Üzerine bal sürüp ikram edebilirsiniz.