



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ÜZÜMLÜ TART

- 125 Gr Sana Klasik
- 1 Su Bardağı Üzüm Reçeli(iç harcı için)
- 1 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1,5 Su Bardağı Kepekli Un
- 1,5 Su Bardağı un
- 1 Çay Bardağı pudra şekeri
- 2 Adet Yumurta(iç harcı için)
- 1 Su Bardağı ceviz(iç harcı için)
- 1 Adet yumurta

İç Harcı İçin:Cevizleri iri kalacak şekilde robottan geçiriyoruz.Karıştırma kabına alıyoruz.Üzerine yumurta, tarçın ve üzüm reçelini ilave edip karıştırıyoruz. Karıştırma kabımızın içerisine kepekli unu, unu, pudra şekerini ve vanilyayı koyup karıştırıyoruz. Ortasını havuz şeklinde açıp yumurta, yoğurt ve margarini koyuyoruz. Havuzun içinden başlayarak yoğuruyoruz. Kulak memesi kıvamın da hamur yapıyoruz. Hamurumuzu ortadan 2'ye bölüyoruz. Bir parçasını merdane ile açıp tart kalıbına yerleştiriyoruz. Hazırladığımız iç harcı hamurumuzun ortasına koyuyoruz. Diğer hamuru da merdane ile açıp harcımızın üzerini örtüyoruz. Kenarlar da kalan hamurları da bıçakla kesiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30-35 dakika boyunca pişiriyoruz. Pişen tartımızı fırından çıkartıp üzerine pudra şekeri eliyoruz.