



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALLI CEVİZLİ TART

2 su bardağı un
100 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı şeker
5 çorba kaşığı su (soğuk)
Tuz
250 gram ceviz
1 su bardağı bal

Bir kaba un ve bir tutam tuzu eleyin. Şekeri kattıp suyu ilave edin, hamuru açıp kalıba yayın. Çatalla delikler açıp üzerine yağlı kağıt yerleştirin. Fırında 20 dakika pişirin. Cevizi ve balı karıştırarak tart hamurunun üzerine yayın fırında 10 dakika daha bekletin.