



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CEVİZLİ TART

<https://www.elele.com.tr>

300 gr un
125 gr tereyağı veya margarin
2 yumurta sarısı
2-3 yemek kaşığı soğuk su
Tart içi için:
120 gr bitter çikolata
125 gr tereyağı veya margarin
2 yumurta
150 gr toz şeker
1 paket vanilya
3-4 yemek kaşığı bal
125 gr iri çekilmiş ceviz

Unu havuz yapın, ortasına oda sıcaklığındaki yağı, yumurta sarılarını ve suyu ilave edin. Tüm malzemeyi birlikte yoğurarak hamur haline getirin. Alüminyum folyoya sararak bir saat buzdolabında bekletin. Tart içini hazırlamak için; çikolata ve yağı birlikte benmari usulü eritin. Ateşten alın ve yumurtaları ilave edin. Toz şeker, vanilya ve balı ekleyerek karıştırın. İri çekilmiş cevizleri de ilave edin. Hamuru unlu tezgahta açın, merdane yardımı ile altı çıkan tart kalıbına yerleştirin. Hazırlanan çikolatalı karışımı hamurun üzerine boşaltın. Artan hamur tartının üzerine arzu edilen şekilleri keserek yerleştirin. Yaprak, kalp, çiçek şekilleri kullanılabileceği gibi örgü de yapabilirsiniz. 175 derece ısıtılmış fırında tartların büyüklüğüne göre 30-45 dakika pişirin.

