



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TART

Malzeme:

150 gr tereyağı
1 çay bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı karbonat
aldığı kadar un
100 gr çikolata
bir miktar marmelat
sürmek için yumurta
200 gr fındık veya kabuklu fıstık
2 yumurta

Yapılışı:

Tereyağı, süt, şeker, karbonat, yumurta karıştırılır. Un ilave edilip tart hamuru elde edilir. Tart hamurunun 2/3'ü kalıba yayılır. Üzerine marmelat sürülür. Dövmüş fıstık, kıyılmış çikolata marmelatın üzerine serpiştirilir. Diğer kalan hamurdan ince şeritler yapıp kafes gibi tartın üzerine şeritler yerleştirilir. Kalınca bir şerit ise tartın iç çevresine koyup bastırılır. Şeritlerin üzerine çırpılmış yumurta sürüp ısıtılmış fırında pişirilir.