



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK EZMELİ YILDIZ TART

- 125 gr margarin
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 tutam tuz
- 1 su bardağı fındık
- 3 yemek kaşığı fındık ezmesi

Margarin, yoğurt, yumurta, tuz ve sütü karıştırın. Yavaş yavaş un ilave ederek yumuşak bir hamur tutun. Hamuru 20 dakika bekletin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir beze yapıp kurabiye kalıbıyla yıldız şekli verin. Hamuru tart kalıbına kenarlarından yükselterek yayın. Yüksek kısımlara fındıkları batırarak dizin. Yıldız kurabiyeleri de üstüne koyup 180 derecelik fırında 15 dakika tartı pişirin. Tartın üstüne fındık ezmesi sürüp 5 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

