



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KREMALI TART

Yarım paket tereyağı
1 ay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
2 orba kaşığı su
1 ay kaşığı kabartma tozu
2 su bardağı un
Üzeri için:
2 adet yumurta
2 orba kaşığı bal
1 ay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı iri dövölmüş ceviz

Hamur malzemesi yumuşak tereyağı, yumurta, pudra şekeri, kabartma tozu su ve azar azar un ekleyerek yoğrulur. Unlu zeminde açılır ve yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Bu arada üst malzeme komple çırpılır. Fırından çıkan tarta dökölür. Tekrar fırına verilir. 20 dakika kadar pişirilir.