



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TART

3 su bardağı un
2 yumurta
150 gr. tereyağı
1 su bardağı pudra şeker
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
İç iin:
2 adet yumurta
1 su bardağı kıyılmış fındık
2 çorba kaşığı süt
4 çorba kaşığı fıstık ezmesi

Karıştırma kabına unu alın. Üzerine pudra şekerini, vanilya ve kabartma tozunu katarak harmanlayın. Daha sonra ortasına yumurta ve tereyağını ekleyerek ortadan itibaren karıştırın. 3 çorba kaşığı buzlu su ile hamuru yoğurun. Hazırladığınız hamuru tartolet kalıplarına ayırıştırın. Diğer tarafta iç harcı için fıstık ezmesi fındık, süt ve yumurtayı çırpın. İç harcı hamurun üzerine dökün. Üzerlerine bütün fındıkları serpin 180 derecede pişirin.