



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TART

Hamuru için:

1 yumurta

1 çorba kaşığı şeker

3 çorba kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

2 su bardağı un

İçi için:

1 subardağı kıyılmış fındık

1 çaybardağı şeker

2 yumurta akı

Hamuru için yağı, unla beraber karıştırıp içine şekeri ve vanilyayı koyup yoğurun. Yumurtayı kırıp iyice yoğurmaya devam edin. Bu hamuru küçük silikon tart kalıplarına elinizle bastırarak yerleştirin. İçi için kıyılmış fındıkları çirpılmış yumurta aklarıyla karıştırın. Şekeri ekleyip iyice karıştırın. Bu harcı hamurların üzerine paylaşın, istenirse kalan hamurdan üzerine şekiller yapın. Bu tartları tepsiye dizin ve fırında 200 derecede 25 dakika pişirin. Çıkınca soğutup servis yapın.
