



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU CEVİZLİ TART

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

250 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

3 çorba kaşığı soğuk su

İçi için:

4 adet rendelenmiş havuç

1 çay bardağı ceviz

2 çay bardağı şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı nişasta

Öncelikle rendelenmiş havuçları bir kabın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru iki parçaya ayırın ve bir hamuru tepsinin içine tabanına yayın. Havuçlu harcı da üzerine yerleştirip cevizleri de ekleyip iç harcını yerleştirmiş olun. Kalan hamuru da ince bir şekilde açıp üzerine döşeyin ya da tamamen almaları kapatacak şekilde yerleştirin, nasıl isterseniz. Sonra 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.
