



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

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

2 adet yumurta

1,5 su bardağı kıyılmış ceviz

2 adet havuç

1 su bardağı şeker

1 çay bardağı süt

Öncelikle havuçları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup, ocaktan alıp soğumaya bırakın. İçine süt, yumurta ve kıyılmış cevizi ekleyip iç harcını hazırlayın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Bu hamuru kelepçeli bir kabin içine tabanına yayın. Havuçlu harcı da üzerine yerleştirin. İsterseniz biraz hamur ayırıp üzerine ince kafesler yapın ve 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca üzerini süsleyerek servis yapın.
