



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI TART

Hamuru için:

300 gr margarin

2 paket vanilya

2 su bardađ pudra şekeri

2 adet yumurta

2 çay kaşığı kabartma tozu

Aldığı kadar un

Üzeri için:

300 ml krema

1,5 su bardağı doğranmış hurma

1,5çay bardađ bal

200 grm çamfistiđi

Çam fıstıklarınđı yapışmaz yüzeyli tavaya alıp kısık ateşte sürekli karıştıarak kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Oda ısısında yumuşatılmış margarin ve şekeri yoğurma kabına alarak iyice karıştıırın. Yumurtayı ekleyin. Vanilya, kabartma tozu ve unu ilave edip yoğurun.

Yağlı kağıt serilmiş kare veya dikdörtgen bir fırın kabına hamuru yayın.

Kremayı sos tenceresine alıp ısıtın. İçine bal ve hurmaları ilave ederek ocaktan alın. Fıstıklarđı da ekleyerek karışımı hamurun üzerine dökün.

195 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.