



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ KATLI TART

Tart hamuru malzemesi

250 gr. tozşeker

1 su bardağı süt

İçerisinde:

Yarım küçük paket margarin

150 gr. fındık

150 gr. ceviz

1 çorba kaşığı un

Tart hamurunu hazırlayınız.

Tam ortasından ikiye ayırıp, 5-10 dakika dinlendiriniz.

1 su bardağı sütü ateşe koyup, içerisine şekeri ilâve ederek, kaynatınız.

Ateşten alıp, içerisine unu, makineden geçirilmiş fındığı, cevizi ilâve edip, tekrar ateşte 1-2 dakika kaynatınız.

Ateşten alıp soğutunuz, sonra yarım paket margarini koyup, karıştırınız.

Dinlenen hamurun bir parçasını alıp, yarım cm. kalınlıkta açıp, yağlanmış tart kalıbına hamuru döşeyiniz.

Hamurun üzerine hazırladığınız içi her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere yayın.

Diğer hamuru da yarım cm. kalınlıkta açıp, için üzerine muntazam olarak örtünüz.

Kenarları hafif bastırınız.

Orta ısı fırında altı ve üstü pembe renkte pişiriniz.

Fırından alıp, soğuduktan sonra kalıptan çıkarınız.

Servis tabağına alıp üzerine bol pudraşekeri serpip, servis yapınız.

Not: Arzu ederseniz pudraşekeri yerine çeşitli glazürlerden birini döküp, süsleyip de kullanabilirsiniz.