



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZANTETT TART

- 400 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı nişasta
- 1 Bardak kuru üzüm
- 1 Adet yumurta
- 2 Bardak un
- 3 Bardak tozşeker
- 1 Yemek Kaşığı tarçın
- 1 Çay Bardağı kırılmış fındık
- 3 Adet elma
- 1 Çay Bardağı kırılmış ceviz

SANA MARGARİN un şeker ve diğer malzemeleri karıştırma kabına aktarın ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun, gerekirse çok az un ekleyebilirsiniz. Tart kalıbını az yağ ile yağlayın ve hazırladığınız hamuru eşit yükseklikte olacak şekilde tabana yaydırın. Dolgu malzemeleri için elmaların ve armutların kabuklarını soyarak minik küp olacak şekilde doğrayın, karıştırma kabına alıp diğer malzemeleri de (nişasta, tozşeker, tarçın, fındık, kuru üzüm) ekleyip kaşıkla karıştırın ve tart hamurunun üzerine yaydırın. Bu aşamada fırınınızı 180 dereceye ayarlayarak ısıtmaya başlayın. Son olarak kırıntı hamurunu hazırlamak için tereyağ, tozşeker, un, tuz ve tarçını karıştırma kabına alarak yoğurmadan elinizle sadece parçalayarak ufalayın ve tartın üzerine serpiştirerek üzeri hafif kızarana kadar pişirin. (Ben 45 dakika kadar pişirdim.) İllindikten sonra servis yapabilirsiniz.