



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI CEVİZLİ ÜZÜMLÜ TART

- 1 su bardağı eritilmiş margarin
- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı tozşeker
- 3 su bardağı tambuğday unu
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı muskat rendesi
- 4-5 diş karanfil (havanda iri dövülmüş olsun)
- 1 paket kabartma tozu
- 3 tane iri rendelenmiş yeşil kabak
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı çekirdeksiz üzüm

Toz olan her şeyi eleyin.

Derin bir çırpma kabına yumurta ve şekerini koyup, mikserle çırpın. İçine eritilmiş margarini ekleyip, tekrar çırpın. Geri kalan un, muskat rendesi, kabartma tozu, karanfil, vanilya, rende kabak, ceviz ve üzümü ekleyin, kaşıkla şöyle bir karıştırın. Kaşığı bırakıp, elinizle hepsi karışana kadar karıştırın. tart kalıbına döküp 180 derece turbo fırında, 45 dakika pişirin.

