



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE TARTI

Kullanılacak malzeme (12 kiři için):

800 gram kestane unu,
2 orba kaşığı zeytinyağı,
1 avu amfistığı,
1 bardak kuř üzüümü,
1 imdik tuz,
1 avu dolusu toz sekeri.

Yapımı: Geniř bir güvece kestane unu boşaltılır. Bunun bir avu kadarı bir kenara konur ve bunun içine kuş üzüümleri atılır. Güveteki kestane ununa 1 imdik tuz ve bir avu toz şekeri serpilir. İki kaşık zeytinyağıyla gerektiğe yeteri kadar ılık su katılarak karışım yoğurularak ok yumuşak bir hamur elde edilir. Hamura bir kenarda unlanmış olan kuş üzüümü de katıldıktan sonra bu, önceden zeytinyağına bulanmış ve mümkün olduğı kadar yassı olan bir toprak tepsiye veya güvece boşaltılır. Üzerine amfistığı serpildikten sonra kap fırına veya tandıra konur. Burada bir saat kadar tutulur. Tart pişince tandırdan alınır ve olduğı gibi servis yapılır.