



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ FINDIKLI TART

2 su bardağı su
4 çorba kaşığı toz fındık
3 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya vanilya
1 çay bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı köpürtülmüş şanti
1 çorba kaşığı vanilya
1 adet yumurta sarısı

Malzemelerin margarin hariç hepsini karıştırıp kaynatıyoruz. Göz göz olunca ocaktan alıp margarinini ilave ediyoruz. Sık sık Karıştırarak soğutuyoruz.

Tart kalıbımızı yağlayıp unluyoruz. Yumurta ile şekerini çırpıp diğer malzemeleride katıyoruz. Kısa bir süre karıştırdıktan sonra, kalıbımıza boşaltıyoruz. 170 dereceli fırında pişirip. Soğuyan kekimizi ıslatıp kremayı üzerine sürüyoruz. Tartımız dinlendikten sonra servise hazır.