



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ TART

Elif Korkmazel

Hamuru için:

1 adet yumurta

3 çorba kaşığı tereyağı

2 su bardağı un

1 tutam tuz

3 çorba kaşığı pudra şekeri

1 paket vanilya

Üzeri için:

2 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

4 çorba kaşığı fındık

4 çorba kaşığı bal

8 adet ceviz

Bir kabin içinde tereyağı ve unu yoğurun. Üzerine pudra şekeri, tuz ve yumurtayı koyup yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamuru tart kalıplarına paylaştırıp içlerini biraz çukur bırakın. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Bu arada üzümleri 5 dakika sıcak suda bekletin ve süzün. Üzerine bal, kıyılmış ceviz ve fındığı koyup iç karışımı hazırlayın. Üzümlü bu harcı fırından çıkan tartların üzerine paylaştırın. Çayın yanında misafirlerinize sunun.