



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUYEMİŐLİ TART

Hamuru:

Yarım su bardağı fındık

200 gr kakaolu bisküvi

2 paket bitter çikolata

100 gr margarin

dolgusu:

1 su bardağı toz şeker

2 çorba kaşığı su

2 çorba kaşığı margarin

1 su bardađı krema

1 su bardağı antepfıstığı

1 su bardağı fındık

1 su bardađı ceviz

Öncelikle bisküvi ve fındığı robottan geçirin; un haline gelinceye kadar çekmeye devam edin. Çikolata ve margarini benmaride birlikte eritip, bisküviye katarak karıştırın. Tart kalıbına dökün; elinizle bastırarak kalıba yayın. Soğuyup katılaşması için, buzdolabında 1 saat bekletin. Karamel dolgusu için, tozşekeri su ile birlikte bir tencereye alın ve karamel rengini alana kadar pişirin. Ben bu sırada çıkan kokuya hayranım:)) Üzerine margarini ve kremayı ilave edin. tencereyi ocaktan alıp, kuruyemişleri ekleyip karıştırın ve bu karışımı soğuyan tartın ortasından başlayarak üzerine boşaltın.

Not: Eğer tartı bütün olarak kalıptan çıkarıp, servis tabağına koyarak servis yapacaksanız, kullandığınız kalıbın kelepçeli olmasında fayda var. Çünkü tart hamuru kırılabilir. Ben borcamda yaptım ve bütün olarak baktım çıkmayacak, içinde bırakmak zorunda kaldım. Ya da küçük tart kalıpları kullanabilirsiniz; küçük kalıptan çıkarmak, daha kontrollü ve kolay olur.