



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEKMEZLİ FINDIKLI TART

22,5X22,5 cm boyutlarında, pişirilmiş ve soğutulmuş hamur kasesi

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

2 yumurta

1/2 su bardağı pekmez

1 kahve kaşığı tuz

2 çorba kaşığı portakal kabuğu (rendelenmiş)

1/4 su bardağı süt tozu

125 gr (1/2 su bardağı) fındık (kıyılmış)

125 gr (1/2 su bardağı) krem şanti (iyice çırpılmış)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip ısıtınız. Hamur kasesini tartı pişireceğiniz kaba yerleştirip, kabı bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kaptaki yağı tahta bir kaşıkla, kremamsı bir hal alınca kadar dövdünüz. Şekeri ekleyerek, karışım yumuşak ve düzgün bir kıvamda gelene kadar iyice karıştırınız. Yumurtaları da kattıktan sonra, pürüzsüz bir kıvamda gelene kadar çırpınız.

Pekmezi, tuzu, portakal kabuğu rendesini, süt ve fındıkları ekledikten sonra, karışımı tart kalıbına dökünüz.

Kalıbı fırına sürüp , 10 dakika pişiriniz.

Kalıbı fırından çıkarıp bir tel üstünde soğumaya bırakınız.

Tartı bir servis tabağına aktararak, üstünü geniş ağızlı bir bıçak kullanarak çırpılmış krem şantiyi ile kapladıktan sonra, hemen servis ediniz.

Not: Pekmezli Fındık Tartı geleneksel bir Amerikan tatlısıdır.