



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ TART

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
1 su bardağı KOSKA Tahin
1 su bardağı şeker
1 su bardağı dövülmüş fındık
250 gr. margarin

Margarin eritilip soğutulur. Yoğurt, kabartma tozu ve elenmiş un konur. Hamur yapılır. 4 parçaya bölünür. Merdane ile açılır. Fındık, tahin, şeker ve susam karıştırılıp sürülür. Bir ucundan tutularak kendi etrafında döndürülür ve kalbın ortasına konur. Diğer parçalara da aynı işlemler yapıp kalıba yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilip önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında pişirilir. Üçgen dilimler halinde kesilerek servis yapılır.

