



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEMLİ TARTOLET

1 yumurta
125 gram margarin
3 çorba kaşığı toz şeker
Kabartma tozu
Aldığı kadar un
Kreması için:
2 tane acı badem kurabiyesi
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 yumurta akı
1 çorba kaşığı herhangi bir reçel

Yumurta, yağ, şeker, kabartma tozu ve aldığı kadar un ile bir hamur yapın. Merdane ile açıp ufak tırtıllı kalıplara yerleştirin. Acıbadem kurabiyeleri robottan geçirin. İçine pudra şekeri, yumurta akını koyup karıştırın. Hamurun üzerine krema pompası ile sıkın. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin. Üzerine reçel sürerek servis yapın.

