



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ VE FINDIKLI TARTOLET

HAMUR MALZEMELERİ

- 3 2/3 su bardağı un (400 gr.)
- 1 1/5 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (20 gr.)
- 3 kahve fincanı pudra şekeri (125 gr.)
- 1/2 çav kaşığı tuz (1 gr.)
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 adet bütün yumurta
- 1 çay kaşığı vanilya (3 gr.)
- 1 adet limon veya portakal kabuğu rendesi
- 1 1/4 çay bardağı ılık süt (125 gr.)
- 2/5 paket margarin (100 gr.)

ÜST MALZEMELERİ

- 1 1/3 su bardağı file badem veya file fındık (150 gr.)
- 1 1/4 kahve fincanı pudra şekeri (50 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Mayalı hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra 5-6 mm. kalınlığında açın ve yağlanmış tepsiye alın. Üzerine yumurta sarısı sürün onun üzerine file badem veya file fındık yayın. 25-30 dakika dinlendirerek alt hamurun mayalanmasını sağlayın. 200-210°C ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin ve soğutun. Üzerine pudra şekeri serpin ve istediğiniz ebatlarda keserek servis yapın.