



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAMFISTIKLI TARTÖLET

Tuğrul Şavkar

400 gr. un
175 gr. pudraşekeri
1 tutam vanilin
350 gr. tereyağı
1 tutam tuz
2 adet yumurta
60 gr. toz badem
50.gr. çamfistiğı

Fırınınızı 180 °C'ye getirip ısıtın. Unu, pudraşekerini ve vanilini bir karıştırma kabına eleyin. Yumurtayı hafifçe çırpın.

Kurabiye'nin hamurunu hazırlamak için un-şeker-vanilin karışımına yağı, tuzu, yumurtayı ve toz bademi ekleyin. Mikser ile 5-6 dakika çırparak yağ ve şekerin iyice erimesini sağlayın.

Küçük tartölet kalıplarını yağlayın. Hazırladığınız hamuru tartölet kalıplarına bölüştürün. Kalıba döktüğünüz hamurun kalıbın hizasına kadar gelmesine dikkat edin.

Üzerlerine çamfistiklarını serpiştirin. Bir fırın tepsisine dizerek fırına sürün. Yaklaşık 25 dakika pişirerek fırından alın. Kalıplarının içinde soğumaya bırakın. Soğuyunca kalıpları ters çevirerek çıkarıp servis yapın.