



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI MUZLU TARTOLET

Hamur Malzemesi:

125 gr. tereyağı

1 yumurta sarısı

215 gr. un

55 gr. pudra şekeri

Kreması:

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı toz şeker

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

Üzeri İçin:

1 paket tart jölesi

Frambuaz, muz

1. Bir kaba unu, pudra şekerini alın. Tereyağı ve yumurta sarısını ilave ederek hamuru yoğurun. Zamanınız varsa hamurun ağzını kapatıp buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin.
2. Daha sonra hamuru tartölet kaşıklarınızın sayısı kadar bezelere bölerek açın ve kalıplara yerleştirin. Hamurları ara ara çatalla delerek üzerine kuru bakliyat serpiştirin ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin. Pişen hamurların üzerindeki bakliyatları alın ve soğumaya bırakın.
3. Kremayı hazırlamak için; un, şeker, yumurta ve sütü küçük bir tencerede çırpın. Ocakta sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Ocaktan almadan tereyağı ve vanilyayı da ekleyerek karıştırın ve ocağı kapatın.
4. Hazırladığınız kremayı tartların içine paylaşın.
5. Jöleyi paket üzerindeki tarife göre hazırlayın.
6. Frambuaz ve muzları kremanın üzerine dizerek jöleyi meyvelerin üzerine gezdirin. Buzdolabında soğutup servis yapın.