



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUNLU TARTOLET

125 gram margarin
250 gram un
100 gram şeker
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı vanilya
1/2 litre süt
1 paket vanilya
6 adet yumurta sarısı
100 gram şeker
1,5 yemek kaşığı un
1 adet kırıkkağaç kavun
1 paket kavun jölesi

Margarinle yumurta şeker vanilya un hamurumuzu yoğurup 1 saat dinlendirelim
Tartolet kalıplarına hamuru elinizle bastırarak yayın. Tabanında çatalla delikler açın.
Yarım saat daha buzdolabında dinlendirin.
Önceden 165 dereceye ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.
Diğer yanda süt ve vanilyayı tencerede beraberce ısıtın.
Şeker, yumurta ve unu ilave edip mikserle çırpılarak pişirin. Soğumaya bırakın.
Kavunları kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
Tartları soğuduktan sonra kalıplardan çıkartın.
İçlerine kaşıkla bolca krema koyun.
Üzerine kavun küplerini dizin.
Bir cezvede paketdeki tarife göre tart jölesini hazırlayın.
Kavunları dizilmiş tartların üzerine kaşık yardımıyla jöleden döküp buzdolabında soğumaya bırakın.

