



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TARTOLET

İÇİNDEKİLER:

150 gram (1 su bardağı) un

1 yumurta

75 gram (5 çorba kaşığı) tereyağı ya da margarin

125 gram (1/2 su bardağı) tozşeker

Tarçın

200 gram kestaneli krema

100 gram (1 su bardağı) hindistancevizi rendesi

1 İçine 5 çorba kaşığı tozşeker eklenmiş unu bir masanın üstüne yayın. Bu karışımın ortasına 1 yumurta sarısı ile eritilmiş margarin ya da tereyağını koyun. Tümünü karıştırıp hamur haline getirin ve 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Daha sonra buzdolabından çıkarın ve bir tahtanın üzerine açın. Yağlanmış tart kalıplarının içini bu hamurla doldurun ve 180 derecede 15-20 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın.

2 Bu sırada bir kabin içinde kestaneli krema ile tarçını karıştırın. İlde ettiğiniz karışıma çırpılmış yumurta akını ve kalan tozşekerle hindistancevizini ilave edin. Bunu soğumaya bıraktığınız çöreklerin içine dökün ve 180 derecelik fırında bir kaç dakika bırakın.

3 Çöreklerin üst kısmı altın sarısı bir renk alınca, çörekleri fırından çıkarın ve üzerine tarçın serperek soğumaya bırakın.