



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI DOMATES TARTÖLET

<https://gurmekibris.com>

Yarım paket margarin veya tereyağı
Yarım paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı yoğurt
11 çorba kaşığı tepelene un
1 demet dereotu
250 gram çökelek
1 paket kiraz domates
Tuz

Bir kaptan, eritip soğuttuğunuz margarinin, kabartma tozunu, yoğurdu ve tuzu iyice çırpın. Üzerine unu ekleyip, özlü bir hamur elde edene kadar yoğurun. Daha sonra hamuru merdaneyle, yarım cm kalınlıkta açın. Tartölet kalıplarının içini margarinle iyice yağlayıp, üzerine un serpin. Bir kalıp yardımıyla hamurdan yuvarlak parçalar kesin. Sonra bu parçaları hazırladığınız kalıpların içine yerleştirin. Hamurun taban kısmına çatalla sık delikler açarak, pişerken kabarmasını önleyin. Isıtılmış 200 derece fırında, hamurlar pembeleşene dek pişirin. Sonrasında çıkarıp iltin. Hamurlar ılındığında kalıplarından ayırın. İçlerine, kıyılmış dereotu ile karıştırdığınız çökeleği doldurun. Üzerlerine yarıya kesilmiş kiraz domatesleri yerleştirin ve servis yapın.

