



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOSCATO GRAPPALI ANANAS TORTELLİ

İç dolgu ve süsleme için 1 adet ananas
1 adet elma
50 gram kuru kayısı, kuru erik
50 gram dolmalık fıstık
50 gram bisküvi
20 gram meyve şekerlemesi
10 ml meyve şekerlemesi şerbeti
200 gr margarin
1 adet Limon kabuğu
Yeterince Pudraşekeri
Tortelli için:
350 gram un
50 gram eritilmiş margarin
50 gram tozşeker
Yarım paket Kabartma tozu
Yarım paket Vanilya
3 adet yumurta sarısı
15 ml moscato grappa
1 tutam Tuz

Tortelli için un, tozşeker, yarım paket kabartma tozu, yarım paket vanilya, bir tutam tuz, margarin, yumurta sarıları ve 40 ml suyu yoğurun. Hamuru yuvarlayıp streç filmle sardıktan sonra buzdolabında 60 dakika dinlendirin. İç dolgu ve süsleme için kabuğu soyulup doğranmış elma ve ananas buharda 10 dakika pişirin. Kuru meyve ve limon kabuğunu büyük doğrayın. Pişen elma ve ananası doğradığınız meyve şekerlemeleri, kuru meyve, limon kabuğu ve şerbetiyle tatlandırıp ufaladığınız bisküvilerle karıştırın. Hamuru ince açıp 9 cm kare kesin. İç dolgudan hamurların ortasına paylaşın. Hamuru üçgen şeklinde katlayıp uçlarını sıkıca kapatın. Tortelli'leri kızgın yağda kızartın. Kevgirle havlu kağıdın üzerine aktarın yağın süzün. Pudraşekeri serpip servis yapın.

