



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KARAMELLİ TARTÖLET

2,5 su bardağı un
100 gr margarin
1 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
DOLGUSU İÇİN:
1 subardağı fındık
1 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurta akı
KARAMEL SOSU İÇİN;
1 subardağı toz şeker
1 paket krema
1 adet muz

Unu karıştırma kabına alıyoruz. Ortasını açıyoruz ve ortaya yağı koyuyoruz. Üzerine yumurtayı kırıyoruz. Şekeri, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave ediyoruz ve ortadan karıştırmaya başlıyoruz. Yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Elde ettiğimiz hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp, yuvarlıyoruz. Yağlanmış tartölet kalıplarına hamurları koyuyoruz. Elimizle bastırarak kalıpların içlerini hamurla kaplıyoruz. Fazla gelen kısımları bıçakla kesiyoruz. Dolgusu için, yumurta akını bir kaseye ayırıyoruz. Şekerini döküyoruz ve karıştırıyoruz. Fındığı kırıyoruz ve kaseye koyuyoruz. Harcımızı karıştırıyoruz ve yoğuruyoruz. Hazırladığımız dolguyu hamurların içine paylaştırıyoruz ve kaşıkla yayıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Karamel sosu için, toz şekeri tavaya döküyoruz. Kısık ateşte şekeri eritiyoruz. Şeker eriyince, üzerine kremayı döküyoruz ve karameli karıştırıyoruz. Fırından çıkardığımız tartöletlerin üzerine dilimlenmiş muzları yerleştiriyoruz. Üstüne de karamel sos dökerek servis ediyoruz.