



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU TARTÖLET

1,5 su bardağı un,
50 gram margarin,
1 adet yumurta,
1 çimdik tuz,
2-3 çorba kaşığı soğuk su,
1+1/4 su bardağı süt,
1 çorba kaşığı un,
4 çorba kaşığı şeker,
4 yumurta sarısı,
1 adet vanilya çubuğu,
3 adet muz,
2-3 çorba kaşığı toz muzlu jöle,
2-3 çorba kaşığı limon suyu,
portakal kabuğu rendesi

Unu eleyin, ortasını açın, yumurta, tuz ve margarini ortasına koyun. Küçük setlerle birbirine karıştırın. Gerekirse 2-3 çorba kaşığı soğuk su ekleyin. Üzeri örtülü olarak 20 dakika dinlendirin. Hamuru alın, küçük parçalar kopartın, elinizde yuvarlayıp bir merdane yardımı ile hafif unlanmış bir zeminde küçük yuvarlaklar açın ve yağlanmış tartölet kalıplarına yerleştirin. Üzerlerine alüminyum folyo koyup, nohut veya kurufasulye doldurun. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar bu şekilde pişirin. Sonra folyo ve içindekileri alın. Kalıpları tekrar fırına sürün. Sütü vanilya çubuğu ile kaynatın. Sütü ocaktan indirin.

Şeker ve unu birbirine karıştırıp, yavaş yavaş süte ekleyin. Sürekli karıştırarak pürüzsüz bir kıvama gelmesini sağlayın. Bu arada yumurta sarılarını çırpın ve yavaş yavaş süte ekleyin. Tencereyi çok kısık bir ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak pişirin. Kremanın piştiğini hafif koyulaşmasından anlayabilirsiniz. Kremayı ocaktan indirin. Karıştırarak soğumasını sağlayın. Soğuyan kremayı tartöletlere pay edin. Muzları soyup dilimleyin. Kararmamaları için limon suyuna batırıp çıkarın ve tartöletlerin üzerine yerleştirin. 2-3 kaşık toz muz jölesini yarım çay bardağı sıcak suda eritin. Eriyince üzerine yarım çay bardağı soğuk su koyun. Karıştırıp muzların üzerinde gezdirin.