



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZİYAFET TARTÖLETLERİ

1 tatlı kaşığı tereyağı
180 gr (1+1/2 su bardağı) yağlı Fransız hamuru
Harcı:
1 yumurta
4 tatlı kaşığı şeker
1 çorba kaşığı un
300 gr (1+1/2 su bardağı) süt
1 çay kaşığı vanilya esansı
Kaplama:
350 gr küçük çilek (temizlenip yıkanmış)
4 çorba kaşığı (4 yaprak) jelatin
1/4 su bardağı su
2 çorba kaşığı vişne suyu

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa! (220 °C) getirip, ısıtınız.

9 tartölet kalıbını 1 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Unlanmış tezgaha yağlı Fransız hamurunu 0,5 cm kalınlığında açınız. 7,5 cm'lik bir pasta kesicisiyle 9 hamur dairesi kesip, tartölet kalıplarına koyduktan sonra, parmaklarınızla bastırarak yerleştiriniz.

Kalıpları fırına koyup boş olarak 10-15 dakika, hamur hafifçe kahverengileşene kadar, pişiriniz. Kalıpları fırından alıp, soğumaya bırakınız.

Hamur kaseleri soğuyunca tartöletleri kalıplardan çıkarıp, bir kenara bırakınız.

Bu arada harcı hazırlamak için, küçük bir kasede yumurta, şeker, un ve 1 çorba kaşığı sütü tahta bir kaşıkla karıştırınız. Kalan sütü ve vanilya esansını küçük bir tencerede orta ateşte kaynatınız. Süt kaynayınca tencereyi ateşten alıp, vanilyalı sütü yumurtalı karışıma katınız. Karışımı süzerek karışıma katınız. Karışımı süzerek yeniden tencereye boşaltıp, tencereyi orta ateşe oturtunuz. 3-4 dakika, sürekli karıştırarak pişiriniz. Karışım kaynar kaynamaz tencereyi ateşten alıp, soğumaya bırakınız. Harç soğuyunca, her hamur kasesine 2 çorba kaşığı harç doldurunuz. Çilekleri harçların üstünü tamamen kaplayacak biçimde dizip, hamur kaselerini bir kenara bırakınız. Küçük bir tencerede jelatin, su ve vişne suyunu karıştırınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 2 dakika, karışım kaynayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki kaplamayı kaşıkla çileklerin üstüne sürünüz.

Tartöletleri buzdolabına kaldırıp 2 saat soğuttuktan sonra, bir servis tabağına yerleştirerek, servis ediniz.