



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU MİNİ TART

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur İçin:

1 su bardağı un

Yarım su bardağı tuzsuz tereyağı (soğuk)

1 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu İçin:

1 su bardağı pastacı kreması

Yarım su bardağı ahududu reçeli

1 su bardağı taze ahududu

Fırını 180 dereceye önceden ısıtın.

Hamur için, unu, soğuk tereyağını ve toz şekerini bir karıştırma kabına ekleyin. Soğuk suyu ekleyerek malzemeleri birleştirin. Hamuru yoğurun, homojen bir kıvam elde edene kadar devam edin.

Hamuru streç filmle sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Hamuru tezgahın üzerine alın ve merdane ile açın. Hamuru, mini tart kalıplarına bölerek yerleştirin.

Her bir tart hamurunun içine pastacı kreması sürün.

Üzerine ahududu reçelini paylaştırın.

Tartları önceden ısıttığınız fırında, kenarları iyice kızarana kadar pişirin. Pişirme süresi yaklaşık 15-20 dakika olacaktır.

Pişen tartları fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan tartların üzerine taze ahududu serpiştirin.

