



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHUDUDULU TARTÖLET

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

Yarım paket pötibör bisküvi  
4 çorba kaşığı tereyağı  
Krema için:  
1 su bardağı süt  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı un  
Yarım su bardağı toz şeker  
Dört buçuk çorba kaşığı margarin  
Yarım çay kaşığı vanilya  
Süslemek için:  
Ahududu

Bisküvileri mutfak robotunda un haline getirin. 4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı ile karıştırıp, özlü bir hamur haline getirin. Hamuru eşit parçalara ayırıp, tartölet kalıplarına 1 cm kalınlığında olacak şekilde yayın. Kenarlarını düzleyin. Çatalla birkaç yerinden delin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10- 12 dakika pişirin (hafifçe pembeleşene dek). Krema için sütü, yumurtayı, unu ve toz şekerini bir tencerede iyice karıştırın. Orta ısı ateşte koyulaşana dek pişirin. Koyulaştıktan sonra tencereyi ateşin üzerinden indirip, margarin ve vanilyayı ekleyin. İyice karıştırın. Soğuduktan sonra krema torbasına doldurun. Tartöletlerin üzerine sıkın. Ahududuyla süsleyip, servis yapın.

