



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU TARTÖLET

1 su bardağı taze ahududu,

1 su bardağı taze böğürtlen.

Hamuru için:

1,5 su bardağı un,

yarım su bardağı şeker,

yarım paketten daha az margarin,

1 adet yumurta,

1 adet yumurtanın beyazı.

Kreması için:

1 kutu labne peyniri,

yarım su bardağından az şekeriz krema,

yarım su bardağı şeker,

2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu.

Süslemek için:

Nane yaprağı.

Hamuru hazırlamak için unu, tozşeker ve margarinle birlikte karıştırın. Hamur ekmek kıvrıntısı görüntüsü aldığı anda iyice çırpıtığınız yumurtayı ekleyin ve karıştırın. Top haline gelen hamuru alıp bir folyoya sarın ve buzdolabına koyun. Bu şekilde 1 saat bekletin. Buzluktan çıkarttığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Parça hamurları elinizle düz-leştirip yağlanmış küçük kek kalıplarının içine yerleştirin. Üzerlerine yumurta beyazını sürün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırına koyun. Yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Pişen tartöletleri fırından alın ve soğumaya bırakın.

Diğer tarafta kreması için; labne peyniri, krema, tozşeker ve limon kabuğunu iyice karıştırın. Bu kremayı soğuyan tartöletlerin üzerine sürün. Kremaların üzerine ise böğürtlen ve ahududuları bölüştürerek dizin. Nane yaprağıyla süsleyip, servis yapın.