



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU TARTÖLETLER

250 gr. un
170 gr. tereyağı
30 gr. rendelenmiş yeşil limon kabuğu
40 ml. yeşil limon suyu
30 gr. çekilmiş haşhaş
150 gr. şeker
3 adet yumurta
400 gr. ahududu (dondurulmuş)
200 ml. taze krema
6 sap nane

Unu 130 gr. tereyağı ve 30 ml. soğuk suyla karıştırıp kıvamlı bir hamur elde edin. Hamuru 6 parçaya bölün. Hamur toplarını unlanmış tezgahta 12 cm. çapında açın. 6 adet kelepçeli tartölet kalıbına yerleştirip kenarlarını yukarı doğru bastırın.

Hamurun üstünü birkaç yerinden çatalla delin ve önceden 180°C'de ısıtılmış fırının alttan 2. rafında 15-20 dakika pişirin. + Bu arada limon kabuğu rendesi, limon suyu, haşhaş, toz şeker ve yumurtayı metal bir kasede çirpin; sıcak suyun üstüne oturtup 8-10 dakika beyaz, köpüklü bir kıvama gelinceye kadar çirpin.

Kalan tereyağını eritip yumurtalı karışıma ilave edin. Tart kalıplarını bu karışımla ağzına kadar doldurun ve fırının en alt katında 30-35 dakika pişirin. Bu arada taze kremayı çirpin.

Tartöletleri 10 dakika soğumaya bırakın. Üstüne çırpılmış kremadan sürüp ahududularla süsleyin. Nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.