



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TARTÖLET

8 çorba kaşığı margarin,
8 çorba kaşığı tozşeker,
2 adet yumurta,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
1,5 su bardağı un.

Sosu için:

6 çorba kaşığı krema,
6 tatlı kaşığı bal,
1 çorba kaşığı tepeleme nescafe,
6 çorba kaşığı badem.

Süslemek için:

Nane yaprakları

Margarini, tozşekerle birlikte krema kıvamına gelene dek çırpın. Üzerine yumurtaları ekleyip, çırpmaya devam edin. Kabartma tozunu ilave edin. Unu yavaş yavaş katıp, karıştırın,. 6 tane orta boy tartölet kalıbını yağlayın. Hamurdan parçalar koparıp, kalıpların dibine kenarlara doğru yükselecek şekilde muntazam olarak yerleştirin. 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Çıkarıp soğumaya bırakın. İyice kabarıncaya üzerine balı, kahveyi ekleyin ve tekrar çırpın. Tartöletlerin her birinin içine ballı krema koyup üzerlerine ince kıyılmış badem serpin. Nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "tatlı patates" tarafından gönderildi. 22.02.2016