



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEMLİ TARTOLET

Hamur:

125 gr. yumuşak tereyağı
100 gr. elenmiş pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı
220 gr. elenmiş un
Tuz

Harç:

75 gr. yumuşak tereyağı
1 adet limon kabuğu rendesi
1/2 çubuk vanilya özü
2 damla acı badem araması
40 gr. şeker
75 gr. öğütülmüş badem
1 adet yumurta beyazı
40 gr. elenmiş un
25 adet kırmızı kokteyl kirazı
50 gr. kayısı marmelatı

Tereyağı, pudra şekeri ve bir tutam tuzu karıştırın. Yumurtayı katıp tekrar karıştırın. Un ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edin ve hamuru ikiye bölün. Fol-yoya sarıp 2 saat buzdolabında dinlendirin. Tereyağı, limon kabuğu rendesi, vanilya özü, badem araması, şeker ve tuzu mikserle köpük oluncaya kadar çırpın. Badem ve yumurtanın beyazını ekleyip çırpıma devam edin. Yavaş yavaş unu ekleyip karıştırın, ucu orta büyüklükteki sıkma torbasına doldurun. cm. çapındaki 25 adet tartolet kalıbını yağlayıp yan yana koyun. Hamurun bir parçasını unlu tezgahta 3 mm. kalınlığında açın. Merdaneye sarın, kalıpların üzerine yayın ve üzerinden kalıpların kenarları kesilecek şekilde merdaneye geçin, hamuru kalıpların içine bastırın. 180° C'de ısıtılmış fırının ikinci rafında 7 dakika pişirip soğumaya bırakın. Tartöletleri bademli karışımın yarısı ile doldurun, aynı ısıda 10-12 dakika pişirin. İlininca kalıplardan çıkartın ve soğumaya bırakın. Kalıpları temizleyin, ikinci hamuru ve kalan bademli karışımı aynı şekilde hazırlayın. Kirazları ikiye bölün. Marmelatı ısıtın, tartöletlerin üzerine sürün. Yarım kirazlarla süsleyip soğumaya bırakın. Aralarına kağıt koyup kutuya yerleştirdikten sonra kuru ve serin ortamda 10 gün saklayın. Artan kurabiye hamurunu sade kurabiyeler pişirmek için kullanabilirsiniz.