



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL BADEMLİ PUDİNGLİ VE YAZ MEYVELİ TART

2 adet yumurta
100 gr tereyağı
2 çorba kaşığı süt
1 tutam tuz
½ su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1+1/2 su bardağı un
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Yarım paket Pakmaya Karbonat
Pudingli karışım için:
1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı krema
Süslemek için:
Dilimlenmiş şeftali, kiraz, nane yaprakları

Hamur malzemelerini karıştırma kabına alın. Tüm malzemeleri iyice harmanlayın. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin.

Küçük boy tartölet kalıplarını yağlayın. Kalıpların boyutuna göre hamurlar koparın. Tartölet kalıplarını yağlayıp unladıkdan sonra hazırladığınız hamurları kalıplara yayın. Elinizle eşit şekilde hamurun içine ve kenarlarını da kaplayacak şekilde yayılmasını sağlayın.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15-20 dakika pişirin. Oda sıcaklığına geldikten sonra pişirdiğiniz hamurları kalıplarından çıkarın.

Tart hamurunun üzerine gelecek pudingli karışım için Pakmaya Bal Bademli Puding ve sütü sos tenceresine alın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. İlininca mikserle çirpin, önceden çirptiğiniz kremayı ekleyin. İyice karıştırın.

Elde ettiğiniz kremalı puding karışımını tartölet hamurlarının içine dökün. Oda ısısında soğuyunca üzerine şekere bulanmış kiraz, taze nane yaprakları ve dilimlenmiş şeftali gibi mevsim meyveleriyle süsleyin.

Aklınızda bulunsun: Tartölet hamurlarını daha küçük yani tek lokmalık tartölet kalıplarında hazırlayabilirsiniz. Böylece çay ve kahvenizin yanında şık bir sunum elde etmiş olursunuz.

