



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TARTOLETLER

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

500 g balkabağı

1 su bardağı su

1,5 çay bardağı toz şeker

0,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Kalıp:

8 cm çapında ve 6 cm yüksekliğinde pişirme kalıbı

Balkabağını ayıklayıp iri küpler şeklinde kesin ve geniş bir tencereye alın. Toz şeker ve suyu ilave edin ve orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca arada karıştırarak 10-15 dakika pişirin. Ocaktan alıp bir çatal ile ezerek püre haline getirin. Bal kabağı püresini bir süzgece alın ve fazla suyunun süzülmesi için 15-20 dakika bekletin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıpların içini margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 8 cm çapında 5 adet daire kesin ve kalıpların tabanlarına yerleştirin. Kenarlar için 6 cm yüksekliğinde ve 25 cm uzunluğunda 5 adet pişirme kağıdı kesin ve kalıpların iç kısımlarına yerleştirin.

Unu bir kaba eleyin. Toz şeker, şekerli vanilin, tereyağı ve yumurtayı ilave edip yoğurun. Hamuru 6 eşit parçaya bölün, bir parçasını streç filme sarıp bekletin. Her birini kalıpların tabanına ve kenarlarına eliniz ile bastırarak yayın. Çatal ile hamurları birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Tartoletleri fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın.

Tartoletleri kalıplarından çıkarın. İçlerine bal kabağı püresi ve ceviz koyarak doldurun.

Ayırdığınız hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve yoğurun. Unlanmış tezgah üzerinde 2-3 mm kalınlığında açın. 1 cm genişliğinde şeritler kesin ve tartoletlerin üzerine sepet şeklinde yerleştirin. Şeritlerin üzerine yumurta sarısı sürüp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169608 • adı:Balkabalı Tartoletler • gönderen:gül • indirme tarihi:16.05.2024 - 09:25