



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ MİNİ TARTLAR

Hamur için:

1 paket Ülker Sade Pötibör

50 gr yumuşatılmış margarin

3 çorba kaşığı süt

Krema için:

2 su bardağı süt

1 çorba kaşığı un

1 yumurta

1 yumurta sarısı

1 çay bardağı tozşeker

2 çorba kaşığı nişasta

1 paket vanilya

250 gr taze böğürtlen

Bisküvileri mutfak robotunun doğrayıcısında ufalayarak un haline getirip bir kaba boşaltın. İçine 50 gr yumuşatılmış margarin ve 3 çorba kaşığı kadar süt ilave edip elinizle yoğurun. Yumuşak kıvamlı bir tart hamuru halini alınca streç filme sarıp buzdolabında 20 dakika bekletin.

Böğürtlenlerin yarısını süsleme için ayırıp kalan kısmını el blenderı ile ezerek püre haline getirin.

Diğer tarafta bir tencereye süt, yumurta, yumurta sarısı, şeker un ve nişastayı koyup çırpın. Ocağı yakıp kısık ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Koyulaşmaya başlayınca böğürtlen püresini ve vanilyayı ekleyip hızlıca karıştırın, kremayı ocaktan alın. Soğuyana kadar arada bir karıştırın.

Hazırladığınız hamuru buzdolabından çıkarıp 8 parçaya bölün. Her birini altına ve üzerine un serpererek merdane ile 2 mm kalınlıkta açın. Yağlanmış 5-7 cm çapındaki mini tart kalıplarının içine hamurları yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 12-13 dk pişirin. Tamamen soğuyana kadar bekleyip kalıpları ters çevirip hamurları çıkarın. Soğumuş olan kremayı tartoletlerin içine doldurup üzerlerini taze böğürtlenlerle süsleyin. Buzdolabında 2-3 saat kadar bekletip servis yapın.