



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CENNET TARTOLET

220 gr un  
25 gr öğütülmüş badem  
100 gr yumuşak margarin  
70 gr pudra şekeri  
1 adet yumurta akı  
1 paket vanilya  
Dolgu için:  
1 poşet kazandibi  
750 ml süt  
80 gr kuru kayısı  
60 gr çekirdeksiz kuru üzüm  
30 gr iri kırılmış badem  
Süslemek için:  
Antep fıstığı  
Kuru kayısı  
Badem  
Kuru üzüm

12 adet tartolet kalıbını margarin ile yağlayın.

Unu eleyin. Öğütülmüş badem, margarin, pudra şekeri, yumurta akı ve vanilyayı ekleyip iyice yoğurun.

Hamurdan cevizden daha büyük parçalar alıp tartolet kalıplarının tabanına ve yanlarına elinizle bastırarak yayın.

Yayıdığınız hamurları çatal ile birçok yerinden delin ve 170 derece ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun. Soğumuş tartoletleri kalıplarından çıkartın.

Sütü bir tencereye boşaltıp üzerine kazandibi poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 15-20 dakika soğutun.

Kayısları küp şeklinde doğrayın. Kuru üzüm ve bademlerle birlikte hazırladığınız kazandibine ilave edip karıştırın ve buzdolabında bekletin.

Servisten önce tartoletlerin içini soğumuş kazandibi ile doldurup üzerlerini süsleyin.