



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TARTOLET

120 gram margarin
Yarım su bardağı pudraşeker
1 adet yumurta
1,5 su bardağı un
Badem kreması için:
50 gram margarin
4 çorba kaşığı tozşeker
1 adet yumurta
Yarım su bardağı toz badem
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tozşeker
90 gram glikoz
200 ml (1 paket) krema
225 gram bütün ceviz
2 çorba kaşığı su

Hamur için margarin ve pudra şekerini elinizde iyice yoğurun. Yumurta ekleyip, karıştırın. Son olarak un ilave edip, ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamuru elinizde yassılaştırıp, streç filme sarın ve bir gün buzdolabında dinlendirin.

Badem kreması için margarin ve toz şeker krema kıvamı alana dek mikserle iyice çırpın. Karışıma azar azar yumurta ilave edip karıştırmaya devam edin. Toz badem ve un ekleyip karıştırın.

Hamuru 4 mm kalınlığında açıp, küçük tartölet kalıplarına yerleştirin. Üzerine hazırladığınız badem kremasını yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirip, soğumaya bırakın.

Cevizli karışım için toz şeker ve glikozu karamelize olana dek pişirin. Krema ekleyip, 2-3 dakika kaynatın. Cevizleri ve suyu ilave edin. Karışımı soğuyan hamurun üzerine yayıp, soğuyunca servis yapın.

