



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARTOLET

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

185 gr un
55 gr pudra şekeri
30 gr ince çekilmiş badem içi
125 gr soğuk tereyağı
1 yumurta sarısı
İç harcı için:
50 gr fındık içi
50 gr pecan cevizi içi
100 gr ceviz içi
2 yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı un
40 gr tereyağı
180 ml akçaağaç şurubu

Un, pudra şekeri, ince çekilmiş badem ve tereyağını mutfak robotuna alıp yoğurun (elde yoğuracaksanız tereyağının ısınmaması için hızlıca yoğurmalsınız). Yumurta sarısını ekleyip 1-2 dakika daha yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp 30 dakika buzdolabında bekletin. Hamuru 6-8 bezeye ayırıp içleri yağlanmış küçük tart kalıplarının içine yayın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Üzerlerine birer parça yağlı kağıt yayıp avuç dolusu bakliyat ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Tartları fırından alıp üzerlerindeki yağlı kağıt ve bakliyatları kaldırın. Oda ısısına gelene kadar bekletin. İç harcı için, tereyağı ve şekeri tavada ısıtın. Bütün kuruyemişleri ekleyip 1-2 dakika kavurun. Unu ekleyip kavurmaya devam edin. Akçaağaç şurubunu ekleyip tavayı ocaktan alın. Tart hamurlarının üzerine harcı paylaşın. Sıcak fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

