



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARTÖLETLER

2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
150 gram margarin
1 adet yumurta
1 kahve fincanı pudra şekeri
rendelenmiş limon kabuğu
Üzerine:
Kayısı marmelatı
İçine:
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 su bardağı pudra şekeri
3 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için kabartma tozu ve unu eleyin. Diğer malzemeleri de ekleyin. Bıçak ya da çatal yardımıyla yoğurmadan hamur yapın. Yağlı kağıda sarıp 30 dakika bekletin. Küçük bezeler koparıp tartölet kalıbına yayın. Üzerlerine kayısı marmelatı sürün. İçini hazırlayın. Bunun için, ceviz içi, pudra şekeri, yumurta ve vanilyayı karıştırın. Bir kenara alıp bekletin. Hamurdan küçük bezeler alıp açın ve tartölet kabına yayın. Üzerlerine cevizli içi koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında iyice kabarana kadar pişirin.



Fotoğraf "hikaye" tarafından gönderildi. 27.02.2015