



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TARTOLETLER

<https://cook.com.tr>

Un 1.5 Su Bardağı
Sofra Tuzu 0.5 Çay Kaşığı
Toz Şeker 0.5 Su Bardağı
Pudra Şekeri 0.5 Su Bardağı
Tereyağı 3.5 Çorba Kaşığı
Tereyağı 125 Gram
Çilek 500 Gram
Yumurta 1 Adet
Yumurta 6 Adet
Vanilya 1 Paket
Mısır Nişastası 1 Çay Bardağı
Pastörize Süt 2 Su Bardağı
Toz Jöle 1 Paket

Önce un, şeker ve tuzu mutfak robotunda karıştırın. Daha sonra küp küp doğradığınız soğuk tereyağını ekleyerek, robotu fasıllı aralıklarla çalıştırıp, karıştırın. Hamur birbirine yapışmayıp, minik bezelyeler kıvamında olacaktır. En son 1 yumurta sarısını da ekleyip biraz daha karıştırın. Daha sonra hamuru alıp hızlıca birbirine yapıştırıp, yoğurun ve gıdaya temas edeceğinden COOK Polietilen streç film ile kaplayıp, buzdolabında en az 1 saat kadar dinlendirin. Hamuru buzdolabından aldıktan sonra, unladığınız mutfak tezgahı üzerinde elle yoğurun. Mini tartolet kalıplarını yağlayıp unladıktan sonra, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak merdane ile kalıpların çapına uyacak şekilde merdane ile açın. Hamuru yağladığınız kalıpların içine yerleştirip, kenara sarkan kısımlarını koparın. İçine bir çatal yardımıyla delikler açarak, 150 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika kadar pişirin.

Pişirme tencerenizde yumurta sarılarını, mısır nişastasını ve şekeri mikserle çırpın. Hızlıca çırpmaya devam ederken daha önceden kaynattığınız sütün önce 1/4 'ünü, ekleyin, çırpmaya devam edin. Daha sonra yine çırpmaya devam ederken, sütün geri kalanını da yavaş yavaş ekleyerek çırpmaya devam edin. Kaynadıktan sonra tencerenin altını kapatıp, vanilya ve tereyağını ekleyip kaşıkla karıştırın ve üzerine , kremanın katlaşmaması, kaymak tutmaması için polietilen streç film ile kaplayarak, soğumaya bırakın.

Daha önceden pişirip, ılttığınız tartoletlerin içine hazırladığınız kremayı sürüp, üzerine ince ince dilimlediğiniz çilekleri yerleştirin. Her bir tartoletin üzerine, tarifine göre hazırlanmış, çilekli toz jöle döküp soğuması için buzdolabında bekletin. Soğuduktan sonra çilekli tartoletleriniz servis için sunuma hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:170561 • adi:Çilekli Tartoletler • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:12.04.2025 - 12:06