



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ TARTÖLET

125 Gr Sana Hamurışı
3 Yemek Kaşığı yoğurt
1 Demet maydanoz
12 Yemek Kaşığı un
1 Paket kabartma tozu
200 gr beyaz peynir
1 Tutam tuz

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ıltığımız margarini, yoğurdu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru merdane yaradımıyla 1/2 cm kalınlığında açalım. Tek kişilik tartölet kapılarını yan yana dizerek hamuru kalıpların üzerine yatıralım. Hamurun üzerinden merdaneyi bir kez yuvarlayarak tartölet kalıplarının ağız kısmı şeklinde kesilip çıkmasını sağlayalım. Kenarlardan çıkan parçaları yeniden yoğurup kullanmak üzere bekletelim. Tartölet kalıplarının iç kısmını margarinle yağlayıp un serpelim. İçine yuvarlak şekildeki hamurları parmak uçlarımızla bastırarak yerleştirelim. Hamurun taban kısmına çatalla sık delikler açalım. Önceden ısıtılmış 190 derece ısıllı fırında hamur kenarları hafifçe pembeleşene kadar pişirelim. Fırından çıkardıktan sonra içlerine peynirli karışımlara doldurup domateslerle süsleyerek servis yapalım.