



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI TARTOLETLER

5 orba kaşığı margarin (75 gr)
1 adet yumurta
1 su bardaęı un (125 gr)
½ su bardaęı řeker (85 gr)
1 adet limon kabuęu rendesi
7-8 orba kaşığı marmelat (140 gr civarında)
Meyve suyu
1 top Carte d'Or Halis Kaymak Tadında
1 top Carte d'Or Sakızlı Muhallebili Dondurma

Margarini eritin, oda sıcaklığında olmasına özen gösterin. Yumurtayı çırpın, yağ, un, şeker ile karıştırın. Hamura limon kabuğu rendesini de ekledikten sonra streç folyoya sarın 1 saat buzdolabında, 10 dakika da derin dondurucu da bekletin.

Dolaptan çıkardıktan sonra merdaneyle açın. Yağlanmış porsiyonluk tart kalıplarına, elinizle kenarlarını kaldırarak yayın. Ktır olması için çatalla çok sık aralıklarla delin. Marmelatı (kuşburnu, bögürtlen veya erik olabilir) meyve suyuyla sulandırıp üstlerine sürün.

Önceden 200° C'de ısıtılmış fırınızda 15-20 dakika kenarları kızarana dek pişirin. Birer top dondurma ile servis edin.

