



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TARTOLETLER

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yemek kaşığı toz şeker

150 g yumuşak margarin

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı su

Dolgu:

0,5 su bardağı fındık kırığı

1 su bardağı erik marmeladı

Üzeri için:

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Tartolet kalıbı

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, margarin, şekerli vanilin ve suyu ekleyip yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

Kalıpları margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda hamuru buzdolabından çıkarıp hafif unlanmış tezgahta tekrar yoğurun. Hamurdan cevizden daha büyük parçalar alıp eliniz ile bastırarak tartolet kalıplarının tabanına ve yanlarına yayın. Üzerlerine birer tatlı kaşığı fındık kırığı serpin. Fındığın üzerine birer yemek kaşığı erik marmeladı yayın.

Kalan hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Hamurdan yaklaşık 9 cm çapında daireler kesin. Kestiğiniz hamurları tartoletlerin üzerine kapatın. Elinizle hafif bastırarak üstlere koyduğunuz hamurları tartoletlerin yanlarına yaydığınız hamurla yapıştırın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Servisten önce üzerlerine pudra şekeri serpin.

