



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TARTÖLET

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı çok ince çekilmiş fındık içi
- 2,5 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 3 Adet yumurta akı
- 1 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Çay Kaşığı tarçın

Derin bir kapta un, toz şeker ve vanilyayı karıştırın. Margarin ve yumurtayı ile edip iyice yoğurun. Streç filme sarıp buzdolabında yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Ayrı bir kapta yumurta akları ile toz şeker ve fındığı karıştırın. çok akıcı olmayan bir harç elde edin. 12 tartölet kalıbını yağlayıp unlayın. Hamurun üçte birini daha sonra üzerine kafes yapmak için ayırın. Kalan hamuru hafif unlayarak merdane yardımıyla çok kalın olmayacak şekilde açın. çay tabağı büyüklüğünde kesin. Tart kalıplarının içine yerleştirin. Fındık harcını içlerine paylaşın. Ayırdığınız hamurdan üzerlerine kafesler yapın. önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Ilınınca üzerine tarçın serpip servis yapın.