



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ TARTOLET

<https://www.posta.com.tr>

İrmikli harç:

3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
4 su bardağı süt
10 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı irmik
2 çorba kaşığı kakao
2 çay bardağı haşhaş
1 çay bardağı badem tozu
1 çay bardağı kuru üzüm

Tartolet:

1,5 su bardağı un
4 çorba kaşığı toz şeker
10 çorba kaşığı soğuk tereyağı
1 adet yumurta
2-3 çorba kaşığı su

Un, toz şeker, tereyağı ve yumurtayı karıştırma kabınıza alın. Tereyağını ekleyerek yoğurun. Suyu ekleyip ancak elinizle şekil verebileceğiniz kadar sert bir hamur hazırlayın. Hamurunuzu unlanmış bir tezgaha, yarım parmak kalınlığında açarak, yağlanmış tart kalıplarınıza paylaşın. Hazırladığınız irmikli harcı, tartın üzerine bölüştürün. 170 derecede, 40 dakika kadar pişirin.

İrmik hazırlanışı, karıştırma kabınıza, irmik, kabartma tozu, toz şeker ve 9 çorba kaşığı tereyağı, çırpılmış yumurta vanilya ve 3 çorba kaşığı suyu ekleyerek harmanlayın. Ayrı bir tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı 1/e sütü koyarak kaynatın. Diğer tüm malzemeyi ekleyin ve koyulaşana kadar, karıştırarak pişirin. Pişen karışımı, karıştırarak soğutun.

