



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ TARTÖLET

500 gr. un
1/2 desilitre süt
150-200 gr. yağ
Bir tutam tuz
200 gr. şeker
Limon kabuğu rendesi
2 yumurta
5 gr. kabartma tozu
Çilek ya da mevsim meyvesi
1 paket meyveli jöle

Şeker, yumurta, süt, tuz, limon kabuğu hepsini şeker eriyinceye kadar çarpınız.
Yağ ve un ilâve ediniz. Fazla yoğurmayınız.
Tart kalıbınızın büyüklüğüne göre hamuru açınız ve kalıba yerleştiriniz.
Orta ısı derecesindeki fırında pişiriniz.
Tartöletlerin içi çilek veya başka bir meyve ile doldurulur.
Üzerlerine çok iyi pişmiş meyve jölesi dökülür.

Not: Soğuduktan sonra arzu edilirse üzerleri krem şantiyle süslenir.