



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## JÖLELİ TARTOLET

100 g Toz Badem  
2 Su Bardağı Un  
1 Çay Bardağı Şeker  
1 Paket Kabartma Tozu  
1 Paket Vanilya  
2.5 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1 Çorba Kaşığı Yoğurt  
1 Adet Yumurta  
1 Paket Jöle

Yoğurma kabının içinde un, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurup hamur yapalım. Son olarak üzerine toz bademleri ekleyip karıştıralım. Hamuru açıp yuvarlak şekiller verdikten sonra tart kalıplarına yerleştirelim. Tartöletleri 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirdikten sonra soğumaya bırakalım. Jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayıp soğutalım. Dolapta soğuyan jöleyi tartların içlerine yerleştirip servis tabağına dizelim.