



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAFESLİ TARTOLET

Sable hamuru malzemesi

750 gr. ekşi elma

150 gr. tozşeker (6 çorba kaşığı)

2 çorba kaşığı marmelât

50 gr. hindistancevizi veya fıstık

Sable hamurunu hazırlayınız.

Yarım cm. kalınlıkta merdaneyle açınız.

Tartölat kalıplarının ağzından biraz daha büyük olarak hamurları kesiniz.

Tartölat kalıplarını güzelce yağlayınız.

Hamurları kalıbın içine iyice yerleştiriniz.

Elmaları yıkayıp, soyunuz.

2-3 mm. incelikte dilimlere doğrayınız.

İçerisine 150 gr. tozşekerini koyup, elmaları altüst edip, fırın tepsisine koyunuz.

Tepsiyi sıcak fırına koyup, elmalar biraz yumuşayınca kadar pişiriniz.

Fırından alıp, soğutup, tartölat kalıplarının içerisine kâfi miktarda koyunuz.

Hamurdan küçük parçalar alıp, kalem çapına getiriniz.

Tartölat kalıplarının üzerini bu çubuklarla kafes yapınız.

Kafesin üzerine yumurta sarısı sürüp, kalıpları fırına koyunuz.

Orta ısıda 20-25 dakika pişirip, fırından alınız.

Soğutup, üzerine marmelât sürünüz.

Kalıptan çıkarıp, servis yapınız.