



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ DONDURMALI TARTÖLET

2 su bardağı un
100 gram tereyağı
1 yumurta
2 yemek kaşığı pudra şekeri
Yarım paket kabartma tozu
Dondurma için:
1 ölçü süt reçeli
1 kutu süt kreması (200 mililitre) veya sütün kaymağı
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı kuru Türk kahvesi
Üzeri için:
Nar

Hamur için unu karıştırma kabına alın. Pudra şekerini ve kabartma tozunu ekleyerek karıştırın. Ortasına oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını koyun. Üzerine yumurtayı kırın. Ortadaki sıvıları karıştırarak ve kenardan un alarak hamuru yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur elde edin. Tartölet kalıplarını yağlayın ve içlerine birer parça tart hamurundan koyun. Hamurun içine bastırarak kalıbın şeklini almasını sağlayın. İçlerini boş bırakarak fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

Dondurma için soğuk kremayı derin bir kabın içerisinde kabaran dek çırpın. Kabaran kremanın içerisine süt ve süt reçelini de ilave ederek karıştırın. Ardından kahveyi ekleyin ve iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı, dayanıklı bir kaba aktarın ve ağzını kapatın. Kabi, dondurucuya koyun. Dondurma katılaşmaya başladıktan sonra birkaç kez daha karıştırın. 5-6 saat buzlukta beklettikten sonra nar taneleri ile süsleyerek servis yapın.

