



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAMELİZE EDİLMİŞ TRABZON HURMALI TART

200 gr un  
100 gr margarin  
1 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı soğuk su  
4 yemek kaşığı pudra şekeri  
1 çay kaşığı tarçın  
1 paket Karamel sos  
1 adet Trabzon hurması

Soğuk margarini küçük küpler halinde doğrayın. Üzerine un, pudra şekeri, 1 yemek kaşığı soğuk su ve 1 adet yumurta sarısını ilave ederek yoğurun.

Hamuru yoğururken elinizin sıcaklığından etkilenmemesi ve cıvıklaşmaması için olabildiğince hızlı hareket edin. Hazırladığınız hamuru streç filme sarım 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.

Tartolet kalıplarını margarin ile yağlayın ve üzerine un serpin. Unun fazlasını kapı ters çevirip silkeleyin. Dinlenen hamuru 6 bezeye bölüp hafifçe unladığınız tezgahta açın ve tart kalıbının içine döşeyin. Çatalla hamurun dibinde birkaç delik açın.

180 derece önceden ısıtılmış fırında 15 dakika kadar fırınlayın. (Hamur ince olursa daha hızlı pişip yanabilir bu nedenle 10 dakika geçtikten sonra kontrol etmeye başlayın.)

Pişen tartoletlerinizi soğuduktan sonra kalıptan çıkartın. İçlerine karamel sos paylaşırın üzerlerine dilimlediğiniz hurmalardan koyarak servis yapın.