



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK MEYVELİ TARTOLET

Oktay Usta

2 Adet elma
2 Adet armut
2 Adet ayva
2 Çorba kaşığı bal
2 Çorba kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı tereyağı
Hamuru için:
250 gr Tereyağı
1 Su bardağı pudra şekeri
3 Adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Hamurun üstü için:
1 Paket şanti
1 Çay kaşığı tarçın
Süslemek için; portakal veya başka meyveler

Tencereye sütü, unu, vanilyayı koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Ocağa alıp, altını yakıyoruz. Telimizle karıştırmaya devam ediyoruz, kaynamaya başlayınca toz şekeri ilave ediyoruz. Koyulaşan kremanın içinden teli çıkarıp, tahta kaşıkla karıştırarak kremamızı pişiriyoruz. Soğuduktan sonra, şantiyle sütü ayrı bir yerde köpürtüp, kremanın içerisine ilave edip karıştırıyoruz. Böylelikle kremamız hem yumuşak bir kıvam alıyor, hem de lezzetli oluyor. Pişirdiğimiz tartın içerisine kremayı dolduruyoruz. Her tarafına eşit bir şekilde yayıyoruz. Mevsimine göre mevyalarla üzerini donatıyoruz. Tartımız servise hazırdır.

Tart hamuru: Unu karıştırma kabının içerisine alıp, ortasını açıyoruz. Margarini, yumurtayı havuza koyup, parmak uçlarımızla karıştırıyoruz. Unun üzerine, pudra şekeri ve kabartma tozunu serpip biraz daha yoğuruyoruz (fazla yoğurmuyoruz). Fırına dayanıklı küçük kalıpların içini yağladıktan sonra tart hamuruyla kaplıyoruz. 180 derece ısıtılmış fırında pişiriyoruz.

