



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK MEYVELİ TARTÖLET

2 su bardağı un,  
140 gram (9 çorba kaşığı), margarin,  
bir tutam tuz,  
1 adet yumurta,  
yarım çay kaşığı kabartma tozu,  
1 çorba kaşığı tozşeker,  
2 çorba kaşığı soğuk su,  
200 gram bitter çikolata,  
yarım kg. meyve (çilek, böğürtlen, dilimlenmiş kivi)  
Üzerine:  
Tanesiz reçel,  
krem şanti

Bir kabin içinde unu, oda sıcaklığındaki margarini, yumurtayı, kabartma tozunu, tozşekeri, suyu ve tuzu karıştırıp, hamur yapın. Yoğurma kabının üzerine nemli bir bez örtüp, yarım saat buzdolabında bekletin. Küçük tart kalıplarını yağlayın. Hamuru bezelere bölün. Kalıp büyüklüğünde açın. Kenarlarını yükseltin. Hamurun üzerine folyo koyup, içlerini bakliyatla doldurun. 180 derece fırında altın sarısı olana dek pişirin. Folyoları alıp, 2-3 dakika daha pişirin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Soğuyan tartöletle-mn içine bir fırça yardımıyla çikolata sürün. Donmasını bekleyin. Meyveleri dilediğiniz şekilde dilimleyin. Donan çikolataların üzerine çırpılmış krem şantiyi sıkın. Dilediğiniz meyvelerle süsleyin. Üzerine bir fırça yardımıyla reçel sürün. Buzdolabında bekletip soğuduktan sonra servis yapın.