



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK MEYVELİ TARTÖLETLER

2 tatlı kaşığı tereyağı

500 gr (4 su bardağı) tart hamuru

16 yeşil üzüm (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanmış ve ortalarından ikiye bölünmüş)

16 taze siyah üzüm (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanmış ve ortalarından ikiye bölünmüş)

16 çilek (sapları ayıklanmış, yıkanmış ve ortalarından ikiye bölünmüş)

4 mandalina (dilimlenmiş)

100 gr vişne

175 gr (3/8 su bardağı) kayısı kaplaması

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (20 C) getirip, ısıtınız. 16 tartölet kalıbını 2 tatlı kaşığı yağla hafifçe yağlayıp bir kenara bırakınız.

Hafifçe unlanmış hamur tahtasında hamuru 2,5 cm kalınlığında açıp, 7,5 cm'lik bisküvi kalıbıyla 16 yuvarlak parça kesiniz. Hamurları, tartölet kalıplarına çekitirmeden yerleştirip, kenarlarını çatalın ucuyla şekillendiriniz.

Tartöletleri boş olarak fırında 20 dakika, nar gibi olana kadar pişiriniz. Kalıpları fırından alıp, düz bir bıçakla tartöletleri yavaşça kalıplarından çıkarak tel ızgara üstünde tamamen soğumaya bırakınız.

Bütün meyveleri bir kasede karıştırıp, kaşıkla tartöletlere doldurarak üstlerini kayısı kaplamayla örtünüz.

Tartöletleri buzdolabında soğutup servis ediniz.