



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK REÇELLİ TARTÖLET

Hamuru:

60 gr (4 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı

240 gr (2 su bardağı) un

3 tatlı kaşığı şeker

1 kahve kaşığı tuz

60 gr (4 çorba kaşığı) margarin

2 - 3 çorba kaşığı soğuk su

Harcı:

1 çorba kaşığı şeker

180 gr karışık reçel

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200° C) getirip ısıtınız. 2 tatlı kaşığı tereyağıla 12 cm'lik 2 tartölet kalıbını yağlayıp, bir tepsiye yerleştiriniz.

Un, şeker ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Kalan 60 gr tereyağı ve margarini bıçakla küçük parçalara kesip, ekleyiniz. Parmaklarınızla, karışım ekmek içi görünümünü alıncaya kadar yağları una yediriniz. 2 çorba kaşığı soğuk su katıp, bıçakla unlu karışıma karıştırınız. Ellerinizle hamuru pürüzsüz oluncaya kadar yoğurunuz.

(Hamur çok kuruyorsa, kalan 1 çorba kaşığı soğuk suyu katınız.) Hamuru top yapıp, alüminyum kağıda sararak, buzdolabında 30 dakika soğutunuz. Hamuru buzdolabından alıp, hafifçe unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında açınız. 7,5 cm'lik hamur kesiciyle 24 daire kesip, daireleri tartölet kalıplarına yerleştiriniz. (Hamuru çekiştirmemeye dikkat ediniz.) Kalıplardaki hamurların kenarlarını, çatala bastırarak süsleyiniz. 1 çorba kaşığı şekeri azar azar hamurların üstüne serpiniz. Her kaseye 1 tatlı kaşığı reçel koyup, tepsiyi fırına sürerek, tartöletleri 15 dakika, hamurlar kızarıncaya kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, tartöletleri düz bir bıçakla kalıplarından yavaşça çıkararak, tel ızgara üstünde soğuttuktan sonra, servis ediniz.

Not: Karışık reçelli tartöletleri hazırlarken her çeşit reçel kullanılabilir; ama taneli meyvelerden yapılan reçellerle daha iyi sonuç alınır. Servisten önce, tartöletlerin iyice soğumasını beklemek gerekir; çünkü, tartöletler soğusa da, reçeli henüz sıcak olabilir.