



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KİVİLİ KAKAOLU TARTOLET

2 su bardağı un
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı kakao
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı pudra şeker
Krema için:
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı vanilya
Süslemek için:
3 adet kivi
2 adet muz

Hamuru için derin bir kabın içine unu ve tereyağını koyup karıştırın. İçine yumurtayı kırıp kakao ve pudra şekerini ilave edin. Yumuşak bir hamuru haline getirin. Eşit miktarlara ayırıp tartolet kalıplarına yerleştirin. 200 derecedeki fırına koyun. 20 dakika kadar pişirip çıkartın ve soğumaya bırakın. Kreması için tencereye unu, sütü ve yumurtayı koyup çirpin. Koyulaşınca kadar ocak üzerinde pişirin. Ocaktan alıp tereyağını ve vanilyayı koyup 5 dakika kadar çirpin. Kremayı soğuttuktan sonra tartoletlerin içine paylaşın. Üzerlerine de dilimlenmiş meyvelerle süsleyip soğuk olarak servis yapın.