



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ TARTOLET

<https://www.elele.com.tr>

200 gr un
70 gr pudra şekeri
125 gr soğuk tereyağı
1 yumurta sarısı
4 yemek kaşığı soğuk su
Krema için:
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 yumurta
3 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 paket tart jölesi
2 kivi

Unu ve pudra şekerini hamur yoğurma kabına alıp harmanlayın. Küp şeklinde kestiğiniz tereyağını ekleyip ekmek kıvrıntısı görünümünde olana kadar parmak uçlarınızla karıştırın. Yumurta sarısı ve soğuk suyu ilave edip yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında 1 saat bekletin. Hamuru 2 yağlı kağıt arasında tart kalıbından daha büyük olacak şekilde açın. Elinizle hafifçe bastırarak hamuru kalıbın içine yerleştirin. Yağlı kağıdı hamurun üzerinden aldıktan sonra kenarından taşan hamuru bıçakla kesin. Üzerini çatala ara ara delin. Üzerine yağlı kağıt yayıp ağırlık yapması için kuru bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız hamurun üzerindeki kileri aldıktan sonra soğumaya bırakın. Krema için süt, un, şeker, yumurta ve vanilyayı bir tencerede karıştırıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan almadan 2 dakika önce tereyağını ekleyip karıştırın. Kremayı tartın üzerine yayın. Jöleyi paket üzerindeki tarife göre hazırlayın. Kivileri soyun ve dilimleyerek kremanın üzerine yerleştirin. Kivilerin üzerine fırçayla jöle sürün. Ilık servis yapın.

