



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ TARTOLET

Hamur Malzemesi
3.5 su bardağı un
2 su bardağı pudra şekeri
300 gr margarin
2 yumurta
1 su bardağı toz fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
Krema için:
2 poşet toz kremşanti
1.5 su bardağı süt
1 çay bardağı süt kreması
İçi için:
8 kivi
100 gr jöle

Un, pudra şekeri, eritilmiş margarin, yumurta, toz fındık ve tarçını mikserle 5 dakika karıştırıp tart hamurunu hazırlayın. Bisküvi kalıbı veya bardak ağzıyla yuvarlaklar halinde kesip küçük tartölet kalıplarına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirip 20-25 dakika soğumaya bırakın. Süt ile toz kremşantiyi çırpın. Süt kremasını ilave edip tekrar çırpın. Hazırladığınız kremayı tartöletlerin içine doldurun. Jöleyi paket üzerindeki tarife göre hazırlayın. Kivileri yarım halkalar halinde dilimleyip tartöletlerin üzerine gül şeklinde yerleştirin. Üzerlerine jöle sürüp servis yapın.