



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY CEVİZLİ TARTÖLET

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Tart için:

2.5 su bardağı un
200 g yumuşak margarin
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 kahve kaşığı kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı pudra şekeri

İçi için:

1 ½ su bardağı ceviz içi
¾ su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya

Üstü için:

¾ su bardağı kayısı marmelatı
1 çay bardağı tuzsuz badem
3 çay bardağı tuzsuz yeşil fıstık
3 adet yumurta

Un elenip ortasına yağ, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, pudra şekeri, limon kabuğu rendesi konup karıştırılır.
Un ile yoğurulup hamuru 15 eşit parçaya ayırınız.

15 adet küçük tartölet kalıplarının içlerini iyice yağlayınız.

Hamurları eşit kalınlıkta bastırarak kalıpların içlerine yerleştiriniz. İsterseniz bu işlemi merdane yardımı ile küçük küçük açarak da yapabilirsiniz.

Çekilmiş ceviz, pudra şekeri, vanilya ve 3 yumurtayı porselen bir kasede 10-15 dakika karıştırarak koyu krema haline getiriniz.

Tartölet kalıplarının içine yerleştirdiğiniz hamurun içine önce ½ yemek kaşığı marmelat, sonra kalıpları dolduracak kadar ceviz içinden koyunuz.

Kalıpları bir tepsiye yan yana yerleştiriniz.

Orta ısıda fırında pembeleşene kadar pişiriniz.

Bu arada bademlerin ve yeşil fıstıkların kabuklarını kaynar suda bekleterek çıkartınız. Bademleri ikiye ayırıp fıstıkları incecik kıyınız veya çekiniz.

Soğumaya yakın kalıpları ters çevirip tartöletleri çıkartınız. Üstlerine biraz marmelat sürünüz.

Üzerine çekilmiş fıstığı serpererek bademleri papatya yaprakları gibi diziniz.

Bademlerin ortasına da birer parça marmelat koyarak servis ediniz.