



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TARTALET

HAMUR MALZEMELERİ

- 3 1/3 su bardağı un (375 gr.)
- 1 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (17 gr.)
- 1 1/4 çav bardağı süt (125 gr.)
- 2/5 paket margarin (100 gr.)
- 21/4 kahve fincanı pudra şekeri (90 gr.)
- 1/2 çay kaşığı tuz (1 gr.)
- 2 adet yumurta
- 1 adet limon veya portakal kabuğu rendesi

ÜST MALZEMELERİ

- 3 1/5 su bardağı un (350 gr.)
- 4/5 paket margarin (200 gr.)
- 5 kahve fincanı pudra şekeri (200 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
- 1 çay kaşığı vanilya istenirse,
- 2 çay kaşığı kakao

İÇ KREMA MALZEMELERİ

- 5 su bardağı süt (1 lt.)
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı un (220 gr.)
- 5 kahve fincanı toz şeker (300 gr.)
- 1 çay kaşığı vanilya (3 gr.)
- 2/5 paket margarin (100 gr.)

Mayalı hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra 6-7 mm. kalınlığında açın ve yağlanmış tepsiye alın. Üzerine yumurta sarısı, onun da üzerine hazırlanışı aşağıda anlatılan üst malzemesini yayın. 25-30 dakika dinlendirdikten sonra 210 °C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkıp, soğutun ve yatay olarak tam ortasından ikiye kesin. Altta kalan bölüme hazırlamış olduğunuz iç kremasını 1-1.5 cm. kalınlığında yayın. Üst kısmını yerleştirin ve istediğiniz ebatta parçalara keserek servise hazırlayın. Üst Kısımının Yapılışı: Tarifteki tüm malzemeleri tezgahın üzerine koyun ve elinizle ufalayarak toz haline getirin ve bir kap içine alarak bekletin. Arzu edilirse hamura kakao da ilâve edilebilir.