



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBURNU MARMELATLI TARTOLET

Elif Korkmazel

Hamuru için:

125 gram tereyağı

2 su bardağı un

1 adet yumurtanın sarısı

2 çorba kaşığı pudraşekeri

1 çorba kaşığı soğuk su

Yarım çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

80 gramlık iki paket bitter çikolata

1 çay bardağı krema

6-7 adet kestane şekerini

1 çay bardağı kuşburnu marmeladı

2-3 dal nane

Hamuru hazırlamak için tereyağı ve unu bir kaba alıp karıştırın.

Üzerine yumurta sarısı, pudraşekeri, su ve tuzu ekleyip hızlıca yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlanmış tartölet kalıplarına yerleştirin.

Üzerini çatalla delerek, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra kalıptan alıp servis tabağına yerleştirin.

Tereyağını, çikolatayı ve kremayı bir kaba koyup benmari usulü eritin ve tartöletlerin üzerine sürün.

Kestane şekerlerini ayrı bir kaptan ezin.

Tartöletlerin üzerine sırasıyla çikolata, kestane şekerini ve kuşburnu marmeladı sürün.

Buzdolabında 1 saat bekletip nane yaprakları ile süsledikten sonra servis yapın

