



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA SOSLU ZENCEFİLLİ KREMALI TARTOLET

Mandalina Sos İçin:

4 adet mandalina

3 çorba kaşığı toz şeker

Zencefilli Krema İçin:

25 gr taze zencefil

1/2 lt süt

75 gr toz şeker

4 adet yumurta sarısı

35 gr un

35 gr buğday nişastası

25 gr margarin

1 tutam tuz

Tartolet Hamuru İçin:

1/2 su bardağı un

1/2 su bardağı pudra şekeri

1/4 çay kaşığı tuz

125 gr margarin

1 adet yumurta sarısı

Fırını önceden 190C'de ısıtın.

Mutfak robotunda unu, şekeri ve tuzu karıştırın. Küp küp kestiğiniz soğuk margarini ekleyip minik bezelye büyüklüğünde parçalar haline gelene kadar karıştırın. Yumurta sarısını ekleyin ve biraz daha karıştırın. Bir parşömen kağıdının üzerine hamuru döküp yuvarlak bir top hale getirin. Üzerine bastırarak biraz düzledikten sonra paketleyip hava geçirmeyen bir buzdolabı poşetine koyun ve buzdolabında en az 1 saat dinlendirin. Kullanacağınız kalıbı veya kalıpları yağlayın ve hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, her bir kalıbın ortasına koyarak parmaklarınızla hızlı bir şekilde, kalıbın kenarlarına ve tabanına eşit şekilde yayın. Alüminyum bir folyoyu ya da parşömen kağıdı tart hamurunun üzerine serip nohutları tepesine yerleştirin ve fırına verin. Bu şekilde 25 dakika pişirdikten sonra nohutları ve folyoyu kaldırıp 8 dakika daha pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Mandalinaların suyunu sıkın, şekerle karıştırın.

Krema malzemesini önce soğuk karıştırın, ocağa alıp muhallebi kıvamında pişirin, soğumaya bırakın.

Tartolet hamurlarını mandalinalı sos ile ıslatın, içini krema ile doldurun, süsleyerek servis edin



