



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARKİZ TARTÖLETLERİ

Hamuru:

175 gr (1 1/2 su bardağı) un
1 fiske tuz
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
45 gr (3 çorba kaşığı) margarin
2-3 çorba kaşığı buzlu su

Harcı:

3 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı şeker
30 gr (1/4 su bardağı) un
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 kahve kaşığı tuz
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
175 gr süt

Kaplaması:

60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1 çay kaşığı toz hardal
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber

Hamuru yapmak için, un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip, tereyağı ve margarini bıçakla ufak ufak keserek, ekleyiniz; parmaklarınızla yoğurarak yağı una, ekmek içi görünümü alana kadar yediriniz. Karışıma 2 çorba kaşığı buzlu su katıp bıçakla una yedirerek ellerinizle hamur pürütsüz olana kadar yoğurunuz. Hamur çok kuru ise bir çorba kaşığı daha su katıp, hamuru 30 dakika buzdolabında bekletiniz.

Bu arada harcı yapmak için, yumurta sarısı ve şekeri, orta boy bir tencerede, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla karışım krema gibi olana kadar çırpınız.

Un, mısır nişastası ve tuzu katıp, pürütsüz olana kadar sürekli dövdünüz. İçine eritilmiş tereyağı ve kaşar peynirini ekleyiniz.

Tencereyi orta ateşe oturtunuz. Sütü yavaş yavaş, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak katıp, 3-4 dakika, koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip harcı biraz soğuması için bir kenara bırakınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız.

Hamuru buzdolabından çıkarıp, hafifçe unlanmış hamur tahtasına 1/2 cm kalınlığında dört köşe açınız. Hafifçe unlanmış 9 cm'lik bisküvi kalıbıyla 18 yuvarlak kesip tartölet kalıplarına bastırarak yerleştiriniz.

Harcı hamurlara eşit olarak döşeyip üstlerini bıçağın tersiyle düzeltiniz.

Tartöletleri, fırında 15-20 dakika, hamur pişip harcı hafifçe kızarana kadar pişirerek çıkarınız.

Küçük ibir kasede, kaplama malzemesini karıştırıp her tartöletin üstüne biraz serpiniz. Tartöletleri yeniden fırına sürüp 10 dakika daha, peynir nar gibi olana kadar pişiriniz. Tartöletleri fırından çıkarıp, sıcak yada soğuk servis ediniz.