



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MARMELATLI TARTOLET

125 gr. tereyađı
2 su bardađı un
1 adet yumurtanın sarısı
2 orba kaşığı pudra şekeri
1 orba kaşığı soğuk su
1/2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:

1 orba kaşığı tereyağı
80 gr.'lık iki paket bitter çikolata
1 ay bardađı krema
1 ay bardađı marmelat

Tereyağı ve unu karıştırın. Yumurta sarısı, pudra şekeri, su ve tuzu ekleyip hızlıca yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlanmış tartolet kalıplarına yerleştirin. Üzerini çatalla delerek, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Tereyağı, ikolata ve kremayı benmari usulü eritin. Sođuyan tartoletlerin üzerine çikolata ve marmelat sürün. Buzdolabında bir saat bekletin.