



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TARTÖLET

Hamuru için:

2 su bardağı un

4 yemek kaşığı pudra şekeri

125 gram tereyağı

1 adet yumurta

Yarım paket kabartma tozu

Kreması için:

3 su bardağı süt

3 tatlı kaşığı un

1 adet yumurta sarısı

4 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı buğday nişastası

1 tatlı kaşığı tereyağı

100 gram labne peyniri

Süslemek için:

Dilediğiniz meyveler

Tart jölesi

Unu çok derin olmayan bir kaba alın.

Tereyağı, yumurta, pudra şekeri ve kabartma tozunu ekleyip elinizle ortadan dışa doğru karıştırmaya başlayın.

Özleşen hamuru streç filme sarıp buzdolabında en az yarım saat dinlendirin.

Tezgahı unlayıp hamuru merdaneyle açın.

Tartölet kalıplarınızın boyunda kesip kestiğiniz hamurları hafifçe bastırarak kalıplara yerleştirin. Kenarlarını da parmağınızla bastırıp oturtun.

Hamurları çatal ucuyla delip fırın tepsisine yerleştirin.

Ortalarına minik fırın kağıtları ve birkaç adet nohut koyup kabarmasını önleyin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tartöletleri 25 dakika kadar fırınlayın.

Tabanlar pişerken kreması için un, süt, yumurta sarısı, nişasta ve toz şekeri bir tencerede çırpıktan sonra muhallebi gibi pişirin.

Göz göz olan kremayı ocaktan alıp içine tereyağını ve labne peynirini ilave edin ve mikserle çırparak soğutun.

Hazırladığınız kremayı sıkma torbasına doldurup hazırladığınız tabanların içine doldurun.

Dilediğiniz meyveleri üzerine dilediğiniz şekilde yerleştirip hazırladığınız tart jölesini bir fırçayla sürerek meyveleri glaze edin.

Soğuttuğunuz tartöletleri servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:153672 • adı:Meyveli Tartölet • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:14.03.2025 - 01:04