



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES HAMURU İLE PEYNİRLİ TARTOLET

Emine Beder

1 YUMURTA
1/2 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI VEYA 1 /2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ
1 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
3 ORTA BOY PATATES (HAŞLANMIŞ)
1/2 PAKET KABARTMA TOZU
2-2,5 SU BARDAĞI UN
İÇİ İÇİN:
200 GR. BEYAZ PEYNİR VEYA LOR PEYNİRİ
1 DEMET MAYDANOZ

Bir kabin içine haşlanmış patatesi rendeleyelim. İçine eritip ılıttığımız margarini, yoğurdu, yumurtayı, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip çırpma teliyle karıştıralım. Elenmiş unu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru merdane ile 1/2 cm. kalınlığında açalım. Tek kişilik tartölet kalıplarının iç kısmını margarinle yağlayıp un serpeyim. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp önce yuvarlayalım, sonra yassılatarak kalıpların içine bastırıp yerleştirelim. Hamur kenarlarının fazlalıklarını çıkaralım. Hamurun taban kısmına çatalla sık delikler açarak önceden ısıtılmış 200° ısıllı fırında hamurların üzeri pembeleşene dek pişirelim. Kalıpları fırından alıp ılıtarak hamurdan ayıralım. Peyniri ezip kıyılmış maydanozla karıştırarak tartölet çöreklerinin iç kısmına paylaştıralım.

Not: Tart hamurunun fırın kabındaki kalınlığı 1/2 cm.'i geçmemeli. Onun için tart hamuruna uygun bir fırın kabı seçin



Fotoğraf "limontuzu" tarafından gönderildi. 23.05.2015