



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES HAMURUNDAN PEYNİRLİ TARTOLET

Malzemeler

- 1 yumurta
- 1/2 paket margarin veya tereyağı veya 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 3 orta boy patates (haşlanmış)
- 1/2 paket kabartma tozu alabildiğince un
- İçerisinde;
- 200 gr. beyaz peynir veya lor peyniri
- 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 yassıtarak kalıpların içine bastırıp yerleştirelim. Hamur kenarlarının fazlalıklarını çıkaralım. Hamurun taban kısmına çatalla sık delikler açarak önceden ısıtılmış 200° ısıfı fırında hamurların üzeri pembeleşene dek pişirelim. Kalıpları fırından alıp ılıtarak hamurdan ayıralım. Peyniri ezip kıyılmış maydanozla karıştırarak tartölet çöreklerinin iç kısmına paylaşıtıralım.

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