



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TARTÖLET

250 gram un
125 gram tereyağı
1 çay kaşığı şeker
1/2 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı su

Unun ortası çalışacak kadar açılır. Yağ, su, şeker, tuz konur, unla karıştırılarak hamur hâline getirilir. Bir veya iki milimetre kalınlığında açılır, tartolet kalıplarına yerleştirilir, hazırlanan iç ile doldurulur, üzerine gravyer rendesi serpilir, orta hararettteki fırında pişirilir.

İÇ: 125 gram yağ (tereyağı), 3 çorba kaşığı un ile hafif kavrulur. Bir bardak süt yavaş yavaş ilâve edilir, koyulaşınca ateşten indirilir. Soğutulur. 1 yumurta, 1 çay kaşığı tuz, biraz biber, 1 çay kaşığı şeker, 150 gram gravyer peyniri rendesi konur. Karıştırılır.