



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVENTLİ BEZELİ TARTOLET

250 g un,
675 g ravent, kesilmiş ve dilimlenmiş
75 g pudra şekeri
60 ml soğuk su
Beze için:
2 orta yumurta akı
110 g pudra şekeri
1/4 kaşık tarçın
Bir tutam tuz
Süslemek için:
1 çorba kaşığı şekerlemeler

Fırını 180 ° C'ye ısıtın.

Hamurunu hafifçe unlanmış bir yüzeyde 5 mm kalınlığında açın. Hamuru dörde bölün. 12 cm çapındaki tırtıllı tartolet kalıplarının içini kaplayın.

Tabanlarını bir çatalla delin ve fazlalıklarını kesin. İçlerini fasulye ile doldurun.

Fırın tepsisine dizip 12-15 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkarın, fasulyeleri alıp, kalıbından ayırın. Soğuması için tel rafa çıkarın.

Bir tencerede ravent, şeker ve suyu birleştirin ve yumuşayınca kadar, orta ateşte pişirin. Bir tarafa boşaltın ve soğutun.

Yumurtanın aklarını şekli beyazlaşınca kadar az tuz ile çırpın. Tartar kremi ve şekeri az az çırpıkça ekleyin.

Bezeleri bir sıkma poşetine aktarın .

Fırını 220 ° C'ye kadar artırın.

Soğuyan tartolet hamurlarının içini ravent ile doldurun ve üzerine yıldız şekilli uç takılmış sıkma torbası ile bezeleri sıkın.

Beze kahverengileşinceye kadar 8-10 dakika pişirin, daha sonra fırından çıkarın. Servis yapmadan önce üzerlerine pudra şekeri serpin.

