



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE TARTÖLET

250 gram un
100 gram pudra şekeri
125 gram tereyağı
1 yumurta
biraz vanilya veya limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı kabartma tozu

Un, kabartma tozu ile elenir, ortası havuz gibi açılır. Yağ ilâve edilerek karıştırılır. Yumurta, vanilya veya kabuk rendesi konarak, hepsi karıştırılarak hamur hâline getirilir. Hamur, yağlanmış küçük tartölet kalıplarına yarım santim kalınlığında yerleştirilir. Orta hararettteki fırında pişirilir. Kalıptan çıkarılarak soğutulur. İçerisine krem veya marmelât konur.