



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ TARTÖLETLERİ

250 gr (1 su bardağı) krema
2 çorba kaşığı şeker
1+1/4 su bardağı limonlu dondurma
3 büyük şeftali (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak her biri ortadan 2'ye bölünmüş)
3 çorba kaşığı kayısı kaplama
60 gr (1/2 su bardağı) badem (ince kıyılmış)

Hamuru:

360 gr (3 su bardağı) un
1/2 kahve kaşığı tuz
90 gr (6 çorba kaşığı) margarin
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı şeker
1 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
1-2 çorba kaşığı su

Önce, fırınınızı iyice (200°C) ısıtınız.

Hamuru hazırlamak için, un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Margarin ve tereyağı bıçakla küçük parçalara kesip, una ekleyiniz. Parmak uçlarınızla yağ karışım ekme içi görünümünü alıncaya kadar una yedirip, şekeri ekleyiniz. Yumurta sarısıyla 1 çorba kaşığı su ekleyip, bıçakla karıştırınız. Hamuru hafifçe yoğurunuz. (Hamur çok kuru olursa kalan 1 çorba kaşığı suyu ekleyiniz.) Hamuru top yapıp, buzdolabında 30 dakika bekletiniz. Hamuru buzdolabından alıp, hafifçe unlanmış tezgahta 1 cm kalınlığında, daire biçiminde açınız. 15 cm'lik bir hamur kesiciyle, hamurdan 6 daire kesiniz. 10 cm çapında 6 tartölet kalıbını bu hamurlarla döşeyiniz. Tartölet kalıplarını iki büyük tepsiye, üçer üçer yerleştiriniz. Her kalıbın üstüne alüminyum kağıttan kesilmiş daireler yerleştirip, ağırlık olarak birer kaşık kuru fasulye koyunuz. Tepsileri fırına sürüp, tartölet kalıplarındaki hamurları 10 dakika pişiriniz. Kalıpların üstündeki alüminyum kağıt ve fasulyeleri alıp, hamurları 5 dakika daha, renkleri kahverengileşene kadar pişiriniz. Tartölet kalıplarını fırından alıp, tel ızgara üstünde soğumaya bırakınız. Soğuyunca tartöletleri kalıplardan çıkarıp, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede kremayı yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla iyice çırpınız. Şekeri katıp 30 saniye daha, sert kuleler oluşana kadar çırpmaya devam ediniz. Çırpılmış kremayı bir sıkma torbasına doldurup, bir kenara bırakınız.

Her tartölete eşit miktarda dondurma koyup, üstüne kesik tarafı alta gelecek biçimde yarım şeftalileri yerleştiriniz. Üstlerine kaşıkla, kayısı kaplamayı eşit miktarda yerleştiriniz. Kremayı süslü biçimde her tartöletin kenarlarına sıkıp, üstlerine bademi serpererek, servis ediniz.