



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH ERİK TARTÖLETLERİ

Hamuru:

240 gr (2 su bardağı) un

1/2 kahve kaşığı tuz

150 gr (10 çorba kaşığı) + 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı

2 çorba kaşığı şeker

1 yumurtanın sarısı

1-2 çorba kaşığı soğuk su

1 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)

Harcı:

180 gr siyah erik (bir gece suda bırakılıp kurulanmış, herbiri ortadan ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarılarak doğranmış)

1 su bardağı su

1 limonun suyu

2 çorba kaşığı vişne suyu

2 yumurta (hafifçe çırpılmış)

2 çorba kaşığı krema

Hamuru hazırlamak için un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. 150 gr yağı küçük parçalar halinde kesip, una ekleyerek parmaklarınızla karışım ekmek içi kıvamını alana kadar yediriniz. Şekeri serpiniz.

Karışımın ortasını havuz biçimi açıp, yumurta sarısı ile 1 çorba kaşığı soğuk su ekleyiniz. Bir bıçakla unlu karışımı suya yedirip (gerekliyorsa 1 çorba kaşığı daha soğuk su katarak) ellerinizle çabucak, hamur pürütsüz olana kadar yoğurunuz. Hamuru top yapıp yağlı kağıda sararak, buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.

Harcı hazırlamak için, doğranmış erik, su, limon suyu ve vişne suyunu bir elektrikli harmanlayıcıda iyice karıştırınız. Karışımı orta boy bir kaseye boşaltıp yumurtaları ve kremayı ekleyerek, bir çatalla yeniden karıştırınız. Kaseyi bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.

Kalan 1 çorba kaşığı tereyağıla, 22 küçük tartölet kalıbını hafifçe yağlayınız.

Hamuru buzdolabından alıp, üstündeki kağıdı atarak, hafifçe unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında bir daire biçiminde açınız, 7,5 cm çapında bir hamur kesiciyle, hamurdan 22 daire kesiniz. Kestiğiniz, hamurları tartölet kalıplarına hafifçe bastırarak yerleştirip, kalıpları buzdolabında 10 dakika soğutunuz.

Kalıpları buzdolabından alıp, bir fırçayla hamurların üstüne, çırpılmış yumurta akından sürünüz.

Kasedeki erikli harcı bir kaşıkla, tartölet hamurlarının 2/3'sini dolduracak biçimde, kalıplara boşaltarak, tartöletleri fırının orta katında 25-30 dakika, hamur altın sarısı bir renk alıp, harç kabarana kadar pişiriniz.

Kalıpları fırından alıp, tartöletleri kalıplarında 5 dakika ılınmaya bırakınız. Ilınmış tartöletleri kalıplarından çıkarıp, tamamen soğuduktan sonra servis ediniz.