



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARTALET HAMURU İLE BİSKÜVİ

4 su bardağı un  
200 gram tuzsuz tereyağı  
4 adet yumurta  
Yeteri kadar vanilya  
1,5 su bardağı pudraşekeri

Hamur tahtası üzerine un elenir, ortası açılır. Açılan yere şekerle tereyağı, rendelenmiş portakal kabuğu ya da limon, gerektiği kadar vanilya konularak iyice hallolunur. Dört adet yumurta kırılır, onunla da halledilir yavaş yavaş un yedirilerek yoğurulur. Bir kenara hafif un serpilerek bırakılır, üzerine rutubetli bez örtülür. On beş dakika sonra tahta üzerine un serpilir, merdane ile hamur küçük parmak kalınlığında açılır. Teneke kalıplar ile istenilen şekilde kesilir. Pişecek tepsiye konup üzerine yumurtanın sarısı arzu edilen meyve şekerlemesi, kıyılmış badem, fıstık, susam konur. Sıcak fırında altı üstü bir sıcaklıkta olmak üzere pişirilir.