



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARTOLET

200 gram un
10 gram tuz
90 gram tereyağ
1 adet yumurta sarısı
60 gram su

Hamur açılan yere 200 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı, sonra havuz gibi açılan bu yere, 1 adet yumurta sarısı, 90 gram tereyağ, 10 gram tuz ile 60 gram da soğuk su ilâve ederek iyice yoğurmak suretile bunları hamur yapmalı ve bir saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır. Bir saat sonra hamuru üstü hafifçe unlanmış hamur tahtası veya taşına koyarak, merdane ile, üstüne bastırarak suretile bir santim inceliğinde uzunca açmalı, sonra uzun açılmış bu hamurdan, bir bardak veya kupat ile, tartöletleri içinde pişirecek olduğumuz küçük kalıpların kutruna yuvarlak kesmeli, sonra da bunları, içleri hafifçe yağlanmış küçük formların içlerine bastırarak yerleştirdikten sonra üstlerine yine aynı yuvarlaklıta kesilmiş küçük kâğıtlar oturtmalı, kâğıtların üstlerine de ağırlık mahiyetinde bir miktar nohut, fasulye gibi bir şeyler doldurduktan sonra hamurları orta hararettteki fırına sürerek yirmi, yirmi beş dakika pişirmelidir. Bilâhare, kalıpları fırından çıkararak soğuduktan sonra üstlerindeki ağırlıkları kâğıtlarile birlikte almalı ve hamurları da kalıplarından çıkararak reçetelerimizde tarif edildiği veçhile, bunların çukur olan kısımlarını doldurmak ve servis yapmalıdır.
