



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMEL TARTOLET

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

2 su bardağı un

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 tutam tuz

125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

Kalıp:

Tartolet kalıbı

Yumurta sarılarını bir kaseye alın, sütü ekleyin ve çatal ile iyice karıştırın.

Unu derin bir kaba eleyin. Pudra şekeri ve tuzu ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine tereyağı parçalarını ekleyip parmak uçlarınızla fazla ezmeden karıştırarak granüller haline getirin.

Çırtığınız yumurta sarılarını ekleyin ve hamur toparlanıncaya kadar kısa bir süre yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Tartolet kalıplarını margarin ile yağlayın.

Hamuru buzdolabından çıkarıp 12 eşit parçaya bölün. Her birini önce merdane ile açıp kalıbın içine alın, daha sonra elinizle hafif bastırarak kalıpların içlerine yayın. Çatal ile birçok yerinden delin, üzerlerini kapatın ve buzdolabında yarım saat bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda tartoletleri buzdolabından çıkarıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Daha sonra kalıplardan çıkarın.

