



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ TARTÖLET

Hamuru:

120 gr (1 su bardağı) un

1/2 kahve kaşığı tuz

75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı (küçük parçalara kesilmiş)

1 çorba kaşığı şeker

1-2 çorba kaşığı soğuk su

Harcı:

2-3 çorba kaşığı sıcak kayısı kaplama

350 gr taze üzüm (yıkayıp, her biri ortadan 2'ye kesilerek çekirdekleri çıkarılmış)

Un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Tereyağı ekleyip, parmaklarınızla ekmek içi görünümü alıncaya kadar ovalayınız. Şekeri ekleyip, 1 çorba kaşığı su katarak, pürüksüz oluncaya kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuruyorsa, kalan 1 çorba kaşığı suyu katınız.) Hamuru top yapıp, alüminyum kağıda sararak, buzdolabında 30 dakika bekletiniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Hafifçe unlanmış tezgahta, hamuru 1 cm kalınlığında bir dikdörtgen biçiminde açıp, 6 eşit parçaya kesiniz.

Merdaneye her parçayı kaldırıp, 6 tartölet kalıbının üstüne yerleştiriniz. Parmaklarınızla hafifçe bastırarak hamurları kalıplara yerleştirip, kenarlarından sarkan hamurları kesip atınız. Kalıpları bir tepsiye koyup, 10 dakika buzdolabında soğutunuz.

Tepsiyi buzdolabından alıp, tartölet kalıplarının üstüne alüminyum kağıt döşeyerek, ağırlık olarak kuru fasulye yerleştiriniz. Kalıpları fırına sürüp, tartöletleri 6 dakika pişiriniz. Alüminyum kağıt ve fasulyeleri alıp, tartöletleri 4 dakika daha, renkleri hafifçe kahverengi oluncaya kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, tartöletleri yavaşça kalıplardan çıkarınız. Bir fırça ile sıcak kayısı kaplamasının 2/3'ünü tartöletlerin üstüne sürünüz. Üzümleri kaplamanın üstüne yerleştirip, kalan kayısı kaplamasını üstlerine sürerek, servis ediniz.

Not: Üzümlü tartöletleri, çay sofralarında yada yanında krem şantiyiyle yemeklerin sonunda servis edebilirsiniz.