



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE JÖLELİ TARTOLET

Malzemeler

1/2 paket tereyağı veya margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
11-12 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı şeker
1/2 paket kabartma tozu Üzeri için
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı kakao
Vişne veya kayısı marmelatı
Tartölet kalıpları

Hamur yoğuracağımız kabın içine eritip soğuttuğumuz yağı yoğurdu ilave edip karıştıralım. Elenmiş unu şekeri kabartma tozunu ilave edip özlü ve yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamuru merdane ile 2 mm kalınlığında açalım. Açtığımız hamuru yan yana aralıksız dizdiğimiz tartölet kalıplarının üzerine sererek üzerlerinden merdane ile geçerek hamurun kalıpların şeklini alarak (yuvarlak şekillerde) kesilmesini sağlayalım. Hamur yuvarlaklarını yağlanmış kalıpların içine yerleştirip kenarlarını tartölet kenarlarına yapıştırıp kalıpların şeklini almasını sağlayalım. Hamurları ısıtılmış 190° ısıllı fırında pembeleşene dek pişirelim. Bu arada tencereye şekeri sütü, unu, kakaoyu alıp üzeri göz göz olana dek pişirelim. İyice soğutup mikserle çırpalım. Tartölet hamurları piştiğinde soğutup içlerine kakaolu kremayı paylaştıralım. Üzerlerine vişne veya kayısı marmelatı sürüp buzdolabında birkaç saat soğutup servis yapalım.