



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABANMERSİNLİ KAFESLİ TARTOLET

225 un
110 g tereyağı, küplü
150 g yaban mersini
225 g yabanmersini reçeli
1 yumurta, çırpılmış

Fırını 200 ° C'ye ısıtın.

Unu bir karıştırma kabına alınız ve tereyağı ile karışım ince kırintılara benzeyene kadar ovalayınız. Hamuru bütünleştirmek için yeterince soğuk su ilave edin. Buzdolabında 30 dakika soğutun.

Hamuru unlu bir yüzeyde yuvarlayın ve 6 daireyi kesin, ardından 6 tart olet kalıbına sıvayın. Fazla hamurları kafes yapmak için 1 cm'lik şeritler halinde kesin.

Yaban mersinini reçel ile karıştırın ve hamur kutularına doldurun. Hamur şeritlerini üst üste bir örgü desenine yerleştirin ve kenarları mühürlemek için kıvrın.

Hamura fırça ile çırpılmış yumurta sürün.

Tartoletleri 25 dakika ya da kahverengi renk alana kadar pişirin.

