



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABANMERSİNLİ TARTÖLET

Malzeme:

- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 6 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket Bizim Mutfak Vanilya
- 4 çorba kaşığı su
- 1 adet limon
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 6 çorba kaşığı krema
- 4 su bardağı süt
- 50 gram Bizim Margarin
- Hamuru için :
- 125 gram Bizim Margarin
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket Bizim Mutfak Vanilya
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 12 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

Hamur için oda sıcaklığında margarin, yumurta sarısı, kabartma tozu, yoğurt ve tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın. Unu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur edinceye kadar yoğurun. Hamura elinizle yuvarlak bir şekil verip üzerini temiz bir bezle örtün. 20 dakika dinlendirin. Hamurdan fındık büyüklüğünde küçük tart kalıplarının içine sığacak şekilde alıp elinizle bastırarak yayın. Tart kalıplarının yanlarından taşan hamurları elinizle koparın. Küçük tart kalıplarını uygun fırın tepsisine dizin. 180 dereceye ayarlı fırında rengi değişinceye kadar pişirin. İlinmaya bırakın. Krema için karıştırma kabında yumurta sarıları ve tozşekeri mikserin yüksek ayarında çırpın. Vanilya, su, limon suyu, süt, nişasta ve unu ekleyip çırpıma devam edin. 1 limonun rendelenmiş kabuğunu karışıma ilave edin. Çırpılmış karışımı sos tenceresine aktarıp orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynayan karışımı ocaktan alın. 5 dakika dinlendirin. Margarin ve kremayı ilave edip çırpın. Tartöletlerin içine kremayı paylaşın. Yabanmersinleriyle süsleyip servis yapın.