



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILDIZLI TARTOLETLER

250 gram un
125 gram küp kesilmiş soğuk tereyağı
1 adet yumurta
Üzerine:
Marmelat
Pudraşekeri

Tüm malzemeyi karıştırıp hamur haline getirin.
Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra merdane ile açın.
Hamuru tartölet kalıplarınızın büyüklüğüne göre kesin.
Artan hamurdan kalıplarla yıldız şekilleri çıkarın.
Kesilen hamurları tartölet kalıplarına yerleştirerek, yıldız şekillerle birlikte önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin.
Soğuduktan sonra tartöletlerin içine marmelat koyun.
Üzerine yıldızları yerleştirin.
Pudraşekeri ile süsleyerek servis yapın.

