



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA TARTÖLETLERİ

Hamuru:

180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1/2 kahve kaşığı tuz
45 gr (3 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
45 gr (3 çorba kaşığı) margarin
1-2 çorba kaşığı çok soğuk su

Harcı:

2 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz hardal
1/2 kahve kaşığı karabiber
1 su bardağı zeytinyağı (oda sıcaklığında)
1 çorba kaşığı limon suyu ya da sirke
1 büyük diş sarımsak (dövülmüş)
4 yumurta (katı haşlanmış ve ince kıyılmış)

Süslemesi:

1 yumurta (katı haşlanıp, dilimlenmiş)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip, ısıtınız.

Hamuru hazırlamak için unu, ve tuzu orta boy bir kaseye eleyniz. 45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı ile margarini bıçakla küçük parçalara kesip, ekleyiniz Parmaklarınızla yağı karışım ekmek içi görünümünü alana kadar una yediriniz. Unlu karışıma 1 çorba kaşığı çok soğuk su katıp, bıçakla karıştırınız. Ellerinizle pürütsüz bir hamur elde edene kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuruyrsa kalan 1 çorba kaşığı soğuk suyu da katınız.) Hamuru buzdolabına kaldırıp, 30 dakika dinlendiriniz.

Kalan 2 tatlı kaşığı tereyağı 6 tartölet kalıbını yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Harcı hazırlamak için yumurta sarıları, tuz, hardal, ve karabiberi orta boy bir kaseye koyunuz. Bir yumurta teliyle harcı iyice karışana kadar çırpınız. Zeytinyağı damla damla ve sürekli karıştırarak ekleyiniz. (Zeytinyağı çabuk katmayınız, yoksa mayonez kesilir. Mayonez koyulaşınca zeytinyağı daha hızlı katabilirsiniz.) Arasına birkaç damla limon suyu yada sirke katarak, mayonezin çok koyulaşmamasını sağlayınız. Zeytinyağın hepsini kattıktan sonra, kalan limon suyu yada sirkeyi de katıp, yeniden karıştırınız. Mayonezin tadına bakarak gerekirse biraz daha tuz, hardal ya da sirke ekleyiniz. Sarımsağı katıp, birkaç kez daha karıştırdıktan sonra, hazırladığınız bu harcı buzdolabına kaldırınız.

Hamuru buzdolabından alıp, hafifçe unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında açınız. 10 cm'lik pasta kesicisiyle hamurdan 6 daire çıkarınız. Yağlanmış tartölet kalıplarına hamur dairelerini yerleştirip dikkatle bastırınız. Bıçakla hamurların kenarlarını düzeltiniz. Tartölet kalıplarını buruşturulmuş alüminyum kağıtla kaplayıp, fırına sürerek 10 dakika pişiriniz. (Alüminyum kağıtları çıkarıp, hamurları 5 dakika daha kızarıncaya kadar pişiriniz.)

Kalıpları fırından alıp, bir kenarda 30 dakika soğumaya bıraktıktan sonra, tartöletleri kalıplar dan çıkarınız.

Tartöletleri yarıyariya kıyılmış yumurtayla doldurunuz. Yumurtaların üstüne kaseleri dolduracak kadar mayonez dökünüz. Tartöletleri 1'er dilim katı haşlanmış yumurtayla süsleyip, soğuk olarak servis ediniz.

Not: Hem tartölet kaselerini hem de mayonezi önceden hazırlayıp, servisten hemen önce doldurabilirsiniz.