



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ARMUTLU TARTOLET



2 Su bardağı armut rendesi
Yarım su bardağı toz şeker
Hamuru İçin;
2,5 Su bardağı un
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta beyazı
100 gr. Margarin
1 Paket vanilya
zeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı

Yarım kilo kadar armudun kabuğu soyulur, 2 su bardağı olacak kadar rendelenir. zerine toz şeker eklenir, karıştırarak bir taşım kaynatılır, ocaktan alınır.

Armutlu i soğurken hamur hazırlanır, oda ısısında yumuşamış margarin, yumurta beyazı, vanilya, pudra şekeri ve elenmiş un çukur bir kaba konur, bütünleşene kadar yoğrulur.

Hamuru dinlendirmeden işlem yapılır. Hamurdan iri bir limon kadar parça ayrıldıktan sonra, kalan hamur 8 eşit parçaya bölünür.

Her parça önce tezgahta parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır, sonra iyice margarinle yağlanmış küçük tart kalıbına bastırarak yerleştirilir.

Hamurlar kalıplara yerleştirildikten sonra soğumuş armutlu karışım ilerine pay edilir.

Ayrılan hamurdan, avuç arasında çubuklar yapılır, tartoletlerin üzerine kafes gibi yerleştirilir.

ubukların zerine ve görünen hamur kısımlara, yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 180 derece fırında tartoletler kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıktıktan sonra 10 dakika bekletilir, kalıp dikkatlice esnetilir, kalıptan çıkarılır, servise sunulur.

Not: İnce kabuklu armut kullanılıyorsa, kabuklu olarak rendelenebilir.