



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Armutlu Tartolet

Armutlu Tartolet



2 Su stəkani armud rəndəsi  
Yarım su stəkani toz şəkər  
Xəmiri Üçün;  
2,5 Su stəkani un  
1,5 Çay stəkani pudra şəkəri  
1 Ədəd/adət yumurta ağı  
100 qr. Marqarin  
1 Paket vanil  
Üzəri Üçün;  
1 Ədəd yumurta sarısı

- # Yarım kilo qədər armudun qabığı soyular, 2 su stəkani olacaq qədər rəndələnir. Üzərinə toz şəkər əlavə olunur, qarışdıraraq bir daşam qaynadılar, ocaqdan alınar.
- # Armutlu iç soyuyarkən xəmir hazırlanar, otaq istiliyində yumşalmış marqarin, yumurta ağı, vanil, pudra şəkəri və ələnilmiş un çuxur bir kobud qoyular, inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Xəmiri dinləndirmədən əməliyyat edilir. Xəmindən iri bir limon qədər parça ayrıldıqdan sonra, qalan xəmir 8 bərabər parçaya bölünər.
- # Hər parça əvvəl dəzgahda barmaq uclarıyla çay qabı qədər açılar, sonra yaxşıca marqarinlə yağlanmış kiçik dart qəlibinə basdıraraq yerləşdirilər.
- # Xəmir qəliblərə yerləşdirildikdən sonra soyumuş armudlu qarışıq içlərinə pay edilir.
- # Ayrılan xəmindən, ovuc arasında çubuqlar edilir, tartoletlərin üzərinə qəfəs kimi yerləşdirilər.
- # Çubuqların üzərinə və görünən xəmir qisimlərə, yumurta sarısı sürtülər, əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada tartoletlər qızarana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan sonra 10 dəqiqə gözlədilər, qəlib diqqətləcə yumuşadılar, qəlibdən çıxarılar, xidmətə təqdim edilir.

**Qeyd:** İncə qabıqlı armud istifadə edilirsə, qabıqlı olaraq rəndələnə bilər.