



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

Meyvəli Tartolet

Meyveli Tartolet



Yarım kq. armud, ərək, şaftalı kimi yaz meyvəsi
Xəmiri Üçün;
1 Ədəd yumurta
3 Su stəkani un
1 Ədəd limon qabığı rəndəsi
100 qr. marqarin
1 Qəhvə fincanı toz şəkər
Kremi Üçün;
1,5 Su stəkani süd
1 Çorba qaşığı un
1 Çorba qaşığı buğda nişastas
1 Paket vanil
1 Şiriniyyat qaşığı marqarin

İlk əməliyyat olaraq tartoletin xəmiri hazırlanır; otaq istiliyində yumşalmış marqarin, toz şəkər və yumurta çuxur bir qabın içində mikserlə şəkər əriyənə qədər çirpilir.

Üzərinə ələnilməmiş un və limon qabığı rəndəsi qatılır, ələ yapışmayan bir xəmir əldə edilir. Xəmir, təmiz bir neylona sarılır, soyuducuna qoyular, yarım saat gözlədilər.

Müddət sonunda bərki/qatılaşan xəmir, 10 parçaya bölünər. Hər parça əvvəl mərdanə ilə tartolet qəlibi ölçüsündə açılır, sonra bol marqarinlənmiş tartolet qəlibinə barmaq uclarıyla basdıraraq yerləşdirilər.

Bütün tartoletlər soba nimçəsinə qoyular. Əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobada açıq çəhrayı rəngdə bişirilər.
Bu vaxt krem hazırlanır; soyuq süd, un, nişasta və tezis şəkər əvvəl bir qazanda qarışdırılır, sonra orta atəşə yerləşdirilər. Puding konsistensiyasına gələnə qədər qarışdıraraq bişirilər.

Ocaqdan alınan kremə 1 şirin qaşığı marqarin və limon qabığı rəndəsi əlavə olunur.

Bişən tartolet xəmiri soyuduqdan sonra qəliblərindən çıxarılır və içlərinə krem pay edilir. Üzərlərinə incə dilimlənmiş meyvələr düzülər, xidmətə təqdim edilir.

Not: Armud, alma kimi meyvələrə kəsildikdən dərhal sonra limon sürtülməlidir. Tartoletin üzərinə düzüldükdən sonra toz şəkər səpilə bilər.