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
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı

Yarım kilo kadar armudun kabuğu soyulur, 2 su bardağı olacak kadar rendelenir. Üzerine toz şeker eklenir, karıştırarak bir taşım kaynatılır, ocaktan alınır.
Armutlu iç 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 içlerine pay edilir.
Ayrılan hamurdan, avuç arasında çubuklar yapılır, tartoletlerin üzerine kafes gibi yerleştirilir.
Çubukların üzerine 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1055 | Adı: Armutlu Tartolet | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:51