

Karamelli Minik Tartlar

Malzemeler

1/2 su bardagi esmer seker

1/2 su bardagi toz seker

1 yemek kasigi tereyag

1 paket hazir krema

1/2 limon

Hamur icin:

125 gr oda isisinda margarin

1 cay bardagi sivi yag

1 cay bardagi yogurt

1 cay kasigi kabartma tozu

Aldigi kadar un

Uzeri icin ceviz

Yapilisi

Toz seker, esmer seker, kremayi teflon derin bir kucuk tencerede karistirarak kopurunceye kadar kaynat. Iyice kopurunce kisik ateste biraz daha kaynasin. Sonra tereyag ve limonu ilave et 1-2 dk sonra ocaktan indir. Sogumaya birak.

Tum malzemelerle bir hamur yogurun. Merdane ile 4-5 mm kalinlikta acin. Buyuk agizli bir bardakla daireler kesip yaglanmis muffin kaliplarina yerlestirin. Hepsini yerlestirdikten sonra tabanlarini catalla 3-4 kez delin. Catalla deldiginiz taban kisimlarina alimiyum folyodan parcala koparip koyun. Ben bazen cok kabarmamalari icin folyonun uzerine 8-10 ar tane nohut koyuyorum. Ayni nohutlari saklayip tekrar tekrar kullanabilirsiniz. 170°C onceden isitilmis firinda hafif kizarincaya kadar pisirin. Firindan cikarinca iclerinden nohutlari, folyolari alip sogumaya birakin, hafif iliyinca tum tartlarin icine 1 dolu tatli kasigi karamelden koyup uzerlerine yarim ceviz veya dovulmus ceviz koyun. Soguyunca servis yapin.