MEYVELİ TARTOLET

Yarım kg. armut, kayısı, şeftali gibi yaz meyvesi
Hamuru İçin;
1 Adet yumurta
3 Su bardağı un
1 Adet limon kabuğu rendesi
100 gr. margarin
1 Kahve fincanı toz şeker
Kreması İçin;
1,5 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı un
1 Çorba kaşığı buğday nişastası
1 Paket vanilya
1 Tatlı kaşığı margarin

İlk işlem olarak tartoletin hamuru hazırlanır; oda ısısında yumuşamış margarin, toz şeker ve yumurta çukur bir kabın içinde mikserle şeker eriyene kadar çırpılır.
Üzerine elenmiş un ve limon kabuğu rendesi katılır, ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hamur, temiz bir naylona sarılır, buzdolabına konur, yarım saat bekletilir.
Süre sonunda katılaşan hamur, 10 parçaya bölünür. Her parça önce merdane ile tartolet kalıbı ölçüsünde açılır, sonra bol margarinlenmiş tartolet kalıbına parmak uçlarıyla bastırarak yerleştirilir.
Bütün tartoletler fırın tepsisine konur. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
Bu arada krema hazırlanır; soğuk süt, un, nişasta ve tez şeker önce bir tencerede karıştırılır, sonra orta ateşe yerleştirilir. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir.
Ocaktan alınan kremaya 1 tatlı kaşığı margarin ve limon kabuğu rendesi eklenir.
Pişen tartolet hamurları soğuduktan sonra kalıplarından çıkarılır ve içlerine krema pay edilir. Üzerlerine ince dilimlenmiş meyveler dizilir, servise sunulur.

Not: Armut, elma gibi meyvelere kesildikten hemen sonra limon sürülmelidir. Tartoletin üzerine dizildikten sonra toz şeker serpilebilir.