



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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 katılaştıran 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.