



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevezi 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 kabuğı rendesi  
100 gr. margarin  
1 Kahve fincanı toz şeker  
Kreması İçin;  
1,5 Su bardağı süt  
1 orba kaşığı un  
1 orba 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.
- # zerine elenmiş un ve limon kabuğı 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 kabuğı rendesi eklenir.
- # Pişen tartolet hamurları soğuduktan sonra kalıplarından çıkarılır ve ilerine krema pay edilir. Üzerlerine ince dilimlenmiş meyveler dizilir, servise sunulur.

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