



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANAS KREMALI ÇİLEKLİ TARTOLET

125 gr margarin
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı tozşeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Kreması için:
2 su bardağı süt
1 su bardağı ananas püresi
1 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı tozşeker
3-4 tane çilek
3-4 parça ananas

Tart hamurunun malzemelerini karıştırıp, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru kalıplara yerleştirip, 175 derecelik fırında pişirin. kremanın tüm malzemelerini karıştırıp, kaynayıncaya kadar karıştırın. Soğutun ve soğuyan tart hamurunun içine paylaştırın. Üzerini ananas ve çilek ile süsleyip, servis edin.