



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA MUZ VE ÇİLEKLİ TARTOLET

2 yemek kasığı margarin
2 yemek kasığı pudra şekeri
2 corba kasığı yogurt
500 gr tam bugday unu
1 adet muz
1 paket rendelenmiş bitter çikolata
200 gr file badem

Merdane yardımıyla hamuru olabildiğince ince açın, su bardağı veya geniş ağızlı bir çay bardağı yardımıyla hamurdan parçalar kesip, yağlanmış silikon kalıplara yerleştirin. Kabarmaması için hamurların dibine kürdan ile birkaç delik açın ve yağlı kağıtlar ile fasulye yada ağırlık yapabilecek başka birşey koyup, önceden ısıtılmış 150 dereceli fırında pişirin.

Kremayı hazırlamak için sütü bir kaptaki kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın, ayrı bir kaptaki yumurta sarılarını, nişastayı ve şekeri hızla çırpın, çırpıma devam ederek kaynamak üzere olan süttten bir kepçe kadar ekleyin, ılınan karışıma kalan süttde yavaş yavaş ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan indirdikten sonra yağın ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın.

Fırından çıkan tartlar ılındıktan sonra, içine bolca krema koyun (eğer tartlar fazla kabarırsa çatal yardımıyla fazlasını alabilirsiniz ama kırmamaya dikkat edin) ve üzerini meyveler ve çikolata ile süsleyin. Ilık olarak servis yapın.

Not: İsterseniz dolgu olarak krem şanti veya krem ole ya da dolgu kreması kullanabilirsiniz.

