



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ÇİLEKLİ TART

Hamuru için:

2,5 su bardağı un  
125 gram tereyağı  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 tutam tuz  
1 adet yumurta

Kreması için:

2 su bardağı süt  
2 yumurta sarısı  
4 çorba kaşığı un  
5 çorba kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 paket vanilya

Üzeri için:

400 gram çilek  
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Öncelikle hamur için gereken tüm malzemeyi bir kabın içinde yoğurun. Tart kabına hamuru açarak yerleştirin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 -20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Tencereye süt, yumurta sarısı ve unu koyup ocak üzerinde koyulaşınca kadar pişirin. Ocaktan alıp içine tereyağını ve vanilyayı koyup 2 dakika çırpın ve soğutun. Tartın üzerine soğumuş kremayı koyun. Temizlenmiş çilekleri üzerine süsleyip pudra şekeri serpin ve servis yapın.