



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

2 su bardağı un
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
Yarım paket margarin
1 su bardağı süt
2 kaşık tatlandırıcı
2 kaşık un
500 gr çilek
1 su bardağı tatlandırıcı
1 paket çilek jölesi

Öncelikle tartı hazırlayalım. Bunun için 2 su bardağı un, 1 çay bardağı pudra şekeri, yumurtanın akı ve margarini yoğuralım. Yuvarlak bir tepsiye yağlı kağıt serip hamuru yayalım. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-25 dk pişirelim. Fırından alıp soğumaya bırakalım. Krema için;1 subardağı süt, tatlandırıcı ve 2 çorba kaşığı unu pişirelim ve soğutalım. Soğuyan tartı kalıptan alıp kremayı sürelim. Çilekleri dizelim. Jöleyi 1 su bardağı tatlandırıcı ile hazırlayalım çileklerin üzerinde gezdirelim. Soğuk olarak servis edelim.