ÇİLEKLİ TART

2,5 su bardağı un
150 gram un
2 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı su
1 tutam tuz
1 yumurta sarısı
İçi için:
8 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı ceviz içi
1 çay bardağı frambuaz
1 çay bardağı böğürtlen
300 gram çilek
1 tatlı kaşığı tarçın

Çilekleri irice doğrayın. Üzerine şeker, tarçın, nişasta, ceviz ve frambuaz ekleyip harmanlayın. Hamuru için gereken malzemeleri yoğurun. Bu hamuru isterseniz ikiye bölün. Bir tanesini açıp tart kalıbının içine döşeyin. Çilekli frambuazlı iç harcı üzerine yerleştirin. Kalan diğer hamuru isterseniz şerit şeklinde isterseniz açıp bütün halde harcın üzerine yerleştirin. Kenarlarına şekil verin. Üzerine delikler açıp 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:88663 • adı:Çilekli Tart • gönderen:şansal • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:56