



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

200 gram çilek
Hamuru için:
2 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
Krema için:
Labne, süzme yoğurt ve bal

Yoğurma kabının içinde un, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Hamuru açıp yuvarlak şekiller verip tart kalıplarına yerleştirin. Fırın tepsisine dizin, 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. İçi için labne peyniri ve süzme yoğurdu balla karıştırıp bir krema hazırlayın ve tart kalıplarının içine paylaşın. Çilekleri üzerine dizip soğumaya bırakın. Son olarak üzerine bal sürüp ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.04.2021