



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TARTOLET

400 gram dondurulmuş tart hamuru
150 gram (3/4 su bardağı) pirinç
2,5 dl. (1 su bardağı) süt
1 çay kaşığı toz tarçın
100 gram (2/5 su bardağı) tozşeker
3 yumurta
1 paket vanilya
100 gram çilek

1 Tart hamurunu oda sıcaklığında çözölmeye bırakın. Pirinci, yaklaşık 10 dakika haşlayıp süzün. Süt ve tarçınla birlikte bir kaba koyun. Suyunu çekene kadar pişirip başka bir kaba alın. İki yumurtanın sarısını ayırıp bir paket vanilyayla çırpın. Tozşeker, bir bütün yumurtayı, vanilyalı yumurta sarısını ve çilekleri ilave edip çırpmaya devam edin.

2 Hamuru unlu bir yüzeye yayın. Yağlanmış 12 adet tart kalıbıyla bu hamurdan tartlar yapın. İçlerini pirinç doldurup önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 20 dakika bekletin. Tartları çıkarıp soğumaya bırakın.

3 Her birinin üstünü çilekle süsleyip süzgeçten geçirilmiş pudra şekeri gezdirin. Artık servis yapabilirsiniz.