



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TARTÖLET

Elif Korkmazel

10 orba kaşığı un
1 yumurta
1 paket margarin
2 orba kaşığı pudra şekeri
1/2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Kreması için:
2 su bardađı süt
4 orba kaşığı pirinç unu
4 orba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya

Hamur için verilen malzemeleri yoğurun, 15 dakika dinlendirin. Hamuru tart kalıplarının büyüklüğünde aın, yağlanmış kalıplara yerleştirin. Çatalla delik açıp 170 derece fırında pişirin. Krema için verilen malzemeleri çırpın ve krema kıvamına gelene kadar kaynatın. Kremayı tartlara paylaştırıp ilekle süsleyerek servis yapın.