



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TARTOLET

Memet Özer

500 Gr. Krema için süt
125 Gr. Krema için şeker
60 Gr. Krema için un
3 Adet Krema için yumurta
1 Paket Krema için vanilya
1 Paket Krema için beyaz çikolata
60 Gr. Hamur için pudra şekeri
250 Gr. Hamur için un
125 Gr. Hamur için tereyağı
1 Adet Hamur için yumurta
1 Çay Kaşığı Hamur için kabartma tozu
1 Çay Kaşığı Hamur için vanilya
10 Adet Çilekli sos için çilek
1 Çorba Kaşığı Çilekli sos için şeker
2 Çorba Kaşığı Çilekli sos için krema

KREMA: Yumurtaları, şeker, un ve vanilya ile birlikte iyi ce karıştırarak pişirin. Pürüzsüz hale getirdikten sonra sütü ilave edin ve pişirmeye devam edin. Biraz soğuduğunda içerisine 2 yemek kaşığı krema ve 1 yemek kaşığı benmari usulü erittiğiniz beyaz çikolata ekleyin ve bir süre buzdolabında soğutun.

HAMUR: Un, pudra şekeri, soğuk tereyağı, yumurta, kabartma tozu ve vanilyayı yoğurarak tart hamuru elde edin. Hamuru tart kalıplarına ince bir şekilde yayın. Üzerlerine folyo kâğıt kaplayın ve ortalarının kabarmaması için ağırlık koyun (nohut, fasulye vb). Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında ağırlıklarla birlikte 10 dakika kadar, daha sonra ağırlıklarını alarak 5 dakika kadar pişirin.

ÇİLEK SOS: 8-10 adet çileği ince ince doğrayın. 1 yemek kaşığı şekerle birlikte pişirerek karamelize edin. Daha sonra içine 2 yemek kaşığı krema koyarak pişirmeyi sonlandırın.

Fırından çıkardığınız tartların içine ince bir tabaka benmari usulü erittiğiniz beyaz çikolatadan sürün. Bir süre tartları buzdolabında soğutun. İçlerine hazırladığınız krema bir poşet yardımıyla sıkın. Üzerlerini çilekler ve çilekli jöleyle süsleyip, servis edin.