



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ YILDIZ KANEPELER

1,5 çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet yumurta
2,5 su bardağı un
125 gram tereyağı
1 paket vanilya
1 paket sade krem şanti
1 paket çilek

Bir kabin içerisinde unu ve kabartma tozunu eleyerek koyun üzerine oda ısısındakiyağı bıçakla küçük parçalara bölerek unun içine ilave edin ve karıştırın. Şeker, vanilyayı, yumurtayı da ilave edip yoğurun hamurumuzu 10 dakika dinlendirdikten sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağladığımız tartolet kalıplarına elimizle kalıba yayalım hamura çatalla delikler açalım. Önceden ısıttığımız 180 C fırınımıza tartoletleri koyup yaklaşık 20 dakika kadar kızarmadan beyaz şekildeyken çıkartıp soğutalım. Krem şantiyi sütle çırpıttıktan sonra küçük küçük doğradığımız çilekleri krem şantinin içine ilave edip kaşıkla karıştıralım. Tartoletlerimizin içine çilekli kremşantiden kaşıkla koyup üzerini çilek dilimleriyle süsleyelim.

Not: Tartoletleriniz fırından çıktıktan sonra şekilsiz ve kuru görünürler fakat içine kremamızı koyup dolapta üzeri kapalı şekilde 2-3 saat bekletirseniz yumuşacık lezzetli tartoletleriniz olacaktır.

