KREMALI ÇİLEKLİ TART

1/2 kg cilek
2 yemek kasigi misir nisastasi
1/2 kg sut
2 yumurta
2 yemek kasigi seker
1 adet keci boynuzu

Sut nisasta ve seker guzelce karistirilir, icine keci boynuzu atilarak,kisik ateste surekli karistirilarak kaynayincaya kadar pisirilir.
Diger yandan yumurtalar cirpilir.
Hazirlanan sutlu karisima birkac dakika sonra,hizli hizli karistirilarak yumurtalar eklenir.
Cilekler iri parcalar halinde dogranarak tartlarin icine konur.Uzerine hazirlanan kremadan eklenir ve buzdolabinda
bekletilir.

© lezzetler.com tarif no:5400 • adı:Kremalı Çilekli Tart • gönderen:Bilgi • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:13