



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## AHUDUDULU ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ TART

6 orba kaşığı margarin  
3 su bardađı un  
5 orba kaşığı pudraşekeri  
5 orba kaşığı soğuk su  
yeteri kadar tuz  
2 orba kaşığı un  
300 gr dondurulmuş bögürtlen ya da ahududu  
300 gram ilek  
3 paket (80?er gramlık) bitter çikolata  
5 orba kaşığı tozşeker  
Yeteri kadar Pudraşekeri

Hamuru hazırlamak için, un ve margarini bir kaba alıp çatalla ezin. Üzerine pudra şekeri ve tuz ilave edin. Suyu ekledikten sonra, hamuru hemen toplayın. 10 dakika buzdolabında bekletin. Tartın üzerini süslemede kullanmak için, bir parça hamuru kenara ayırın. Kalan hamuru unlu zeminde yarım cm kalınlığında açıp, yağlanmış yuvarlak bir kalıba yerleştirin. Hamurun üzerine 1 çorba kaşığı un serpin. Meyveleri ve küçük parçalar halinde kırdığınız çikolataları hamurun üzerine yerleştirip, tozşeker serpin. Ayırdığınız hamuru açıp, 1 cm'lik şeritler halinde kesin ve tartın üzerine kafes şeklinde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35 dakika pişirin. Sođuduktan sonra pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.