



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ TART

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

3 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı pudra şekeri

3 çorba kaşığı soğuk su

İçi için:

150 gram bitter çikolata

1 çay bardağı çiğ krema

1 çorba kaşığı kakao

10 çilek

Yoğurma kabının içine unu, yağı ve pudra şekerini koyup yoğurmaya başlayın. İçine soğuk suyu ilave ederek hamur haline getirin. Bu karışım çok dağılıyor derseniz içine bir yumurta kırıp toparlayabilirsiniz. Hamuru buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Bu arada çiğ kremayı ocakta ısıtın, içine bitter çikolatayı koyup eritin. Kakaoyu da içine ilave edip bir kenara alın. Hamuru tart kabının büyüklüğünde açıp içine yerleştirin. 190 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Soğuyunca üzerine çikolatalı harcı dökün. Üzerine çilek ya da başka bir meyvelerle süsleyip buzdolabında 1 saat bekletin.