



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK PUDİNGLİ TARTÖLET

Malzeme:

- 3 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
- 100 gr Bizim Margarin
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 paket çilekli puding
- 3 su bardağı süt
- 1 kase çilek
- Üzeri için :
 - taze çilek
 - 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Puding için süt ve toz pudingi sos tenceresine alıp karıştırın. Kısık ateşte koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Zar şeklinde doğranmış çilekleri ekleyip karıştırın. Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Yumuşatılmış margarin, yoğurt, sıvıyağ ve şekeri ekleyip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp buzdolabında 15 dakika bekletin. Hamuru yağlanmış küçük tartölet kaplarına yayıp çatalla birkaç yerinden hafifçe delikler açın. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 15 dakika pişirdikten sonra fırından alın. Tartöletler soğuyunca çilekli pudingten birer tatlı kaşığı kadarını alıp paylaşın. Üzerlerini taze çilekle süsleyin. İsteğe göre servis sırasında pudra şekeri serpiştirebilirsiniz.
