



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ BADEMLİ TART

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

100 gram tereyağı

1 yumurta

1 su bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

2 su bardağı süt

2 yumurta sarısı

5 çorba kaşığı şeker

1 paket vanilya

3 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

Çilek

Kıyılmış fındık ya da badem

Yoğurma kabında tereyağını ve unu kum gibi olana dek karıştırın. Üzerine şeker ve kabartma tozu ekleyip hamuru hazırlayın. Son olarak da yumurta sarısını ilave edip yumuşak bir hamur yapın. Tart kalıbına yerleştirip 180 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişirin. Kreması için listedeki tüm malzemeyi tencerede iyice karıştırıp ocak üzerinde koyulaşmaya kadar pişirin. Soğuyunca içine kıyılmış bademi ekleyin. Ilınan tartın üzerine boşaltıp uzun kesilmiş çileklerle süsleyin.