



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇİKOLATALI TARTOLET

Yarım paket margarin

1 adet yumurta

1 tutam kabartma tozu

1 çay bardağı pudra şekeri

Alabildiği kadar un

İçerisinde:

1 büyük paket bitter çikolata

1 kase çilek

Yarım poşet krem şanti

1 çay bardağı soğuk süt

Yumuşak margarin ve diğer hamur malzemesiyle hamur yapılır. Buzdolabında yarım saat bekletilir. Sonra cevizden büyük parçalar alınır, açılır, yağlanmış tartolet kalıbına yerleştirilir. Kabarmaması için ortasına bakliyat konur. 175 derece fırında pembe renkte pişirilir. Soğuyunca eritilmiş çikolata sürülür. Sütle çırpılmış krem şanti konur. En son çilekler yerleştirilir.

[ML® Meyveli Tartolet için tıklayın](#)