



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ FLAN

Tart hamuru için:

300 gr un

100 gr İçim Tereyağı

100 gr pudra şekeri

50 ml İçim Süt

3 adet yumurta sarısı

Limon kabuğu rendesi

Tuz

Dolgu için:

40 gr İçim Tereyağı

250 gr çilek, küp doğranmış

120 gr toz şeker

70 gr badem unu

50 ml İçim Şef Krema

3 adet yumurta sarısı

1/2 adet vanilya çubuğu, boydan ikiye kesilmiş

1 tatlı kaşığı kadar limon kabuğu rendesi

Tart hamurunu hazırlamak için unu ve İçim Tereyağı'nı bir kasede yoğurun. Limon kabuğu rendesi, pudra şekeri, süt, bir tutam tuz ve yumurta sarılarını ekleyin. Yoğurmaya devam edin. Elde ettiğiniz hamuru beze haline getirip streç filme sararak 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Çilekleri küçük parçalar şeklinde doğrayın. Geniş bir tavada İçim Tereyağını ısıtın. Vanilya çubuğunu ve çilekleri ekleyerek 2 dakika kadar pişirin. Toz şeker ilave edip karıştırarak 1 dakika daha pişirin. Başka bir kaba alın ve içinden vanilya çubuğunu çıkarın. Tart hamurunu düz bir zemine alın. Merdane ile açın ve tart kalıbının içine açtığınız hamuru elinizle iyice bastırarak yerleştirin. Çatalla hamurun tabanına delikler açın. Hamurun üzerine pişirme kağıdı koyup üstüne ağırlık yapması için kuru bakliyat bırakın. Tart kalıbını fırının alt bölümüne yerleştirerek 180 derecede 12 dakika pişirin. Çileklere yumurta sarılarını, İçim Şef Krema ve badem ununu ilave ederek bir spatula ile karıştırın. Tartınızı fırından çıkarıp kağıdı ve bakliyatları üzerinden alın. Çilekli karışımı tart hamurunun içine döküp tekrar fırına koyun ve 35 dakika 200 derece fırında pişirin. Eğer hamur fazla kızarırsa tartın bir başka tepsiyle kapayın. Fırından aldıktan sonra 8 dakika kadar dinlendirin ve servis edin.



