



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ KOLAY TART

Kolay Tart Tabanı için:

1 Paket Pötibör Bisküvi

3 Yemek Kaşığı Tereyağı (45g) (Soğuk ve küp küp kesilmiş)

Kreması için:

2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

1 Çay Bardağı Buğday Unu (50g)

½ Çay Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (20g)

4 Yumurta Sarısı

1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin Üzeri için

Yıkanmış ve Ayıklanmış Taze Çilek

Servis için:

Taze Nane Yaprakları

Fırınınızı önceden 180° C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Bisküvi ve tereyağını rondoda çekin. 16 cm'lik bir tart kabına parmaklarınızla bastırarak kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın. Üzerini pişirme kağıdı ile kaplayın.

Önceden ısıtılmış fırında 180° C'de 8 dakika pişirip, soğumaya bırakın.

Krema için, tüm malzemeyi (şekerli vanilin hariç) bir sos tenceresine alın, spatula ile karıştırarak orta ateşte kaynayıncaya dek pişirin. Kaynayınca ateşten alın ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i de ekleyip karıştırın ve ılınmaya bırakın.

Krema ılındıktan sonra, soğuyan tart tabanına dökerek 10-15 dakika oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra taze çilekleri kremanın üzerine dizerek, tartınızı buzdolabında soğutup, dilimleyerek üzerinde taze nane yaprakları ile servis yapın.

