



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PAY

1.5 su bardağından 1 parmak fazla un
yarım su bardağı pudra şekeri
9 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurtanın sarısı
yarım rendelenmiş limon.
Üzerine;
1 paket krem şanti,
yarım su bardağından 1 parmak fazla süt,
dondurulmuş veya taze çilek

Unu ve pudra şekerini bir kaba eleyerek aktarın. Ortasını havuz gibi açın. 9 çorba kaşığı sert margarini, yarım rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Mıncıklar gibi parmak uçlarınızla yoğurun. Hamuru yağlı kağıda sarın, yarım saat buzdolabında bekletin. Bekleme süresinin sonunda merdane yardımıyla hamuru kalıp büyüklüğünde açın. Hafifçe yağlanmış tart kalıbına yayın. Kalıbın kenarlarından taşan hamurları bıçakla kesin. Hamurun üzerine alüminyum folyo ile kapatın. Hamurun kabar-maması için üzerine kuru fasulye serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında yarım saat pişirin. Tart hamuru fırında pişerken krem şantiyi hazırlayın. Toz krem şantiyi yarım su bardağı sütle iyice çirpin. Buzdolabında yarım saat bekletin. Pişen hamurun üzerindeki fasulye ve alüminyum folyoyu alın. İyice soğuduktan sonra üzerine krem şantiyi yayın. Dondurulmuş çilek ya da başka meyvelerle süsleyerek servis yapın.