



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART (FRANSA)

Malzeme (4 kişilik).

Hamuru: 150 gr. un (elenmiş),

2 tutam tuz,

1 çorba kaşığı tozşeker,

75 gr. margarin,

1/2 su bardağı su.

Garnitürü:

750 gr. taze olgun çilek (sapları ayıklanıp bol suda yıkanmış),

75 gr. tozşeker.

Hamuru hazırlamak için bir tezgahta un, tuz, tozşeker ve küçük parçalar halinde margarini karıştırıp elinizin ayasıyla bastırarak yoğurun. Suyu ilave edip aynı biçimde çok daha kuvvetli olarak yoğurmaya devam ederek top haline getirin. Bu işlemi üç kez tekrarladıktan sonra üzerine temiz nemli bir bez örtüp buzdolabına kaldırarak 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Fırınınızı 7/8 dereceye getirip ısıtın. Hamuru 0,5 cm. kalınlığında açın. 22 cm çapında alçak kenarlı bir tart

kalıbının içini yağlayın. Hamuru kalıbın içine yerleştirip dibini çatalla delin. Tart kalıbının üzerini örtecek

büyükte bir alüminyum veya yağlı kağıdı kalıptaki tartın üzerine kapatıp ipe bağlayın. Kalıbı fırına sürüp, 20

dakika, hamur altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Kalıbı fırından alıp bir kenarda soğumaya bırakın.

Hamuru soğuduktan sonra, kırmadan tezgaha çıkarın.

Çileklerin 10-15 tanesini bir kenara ayırıp kalanları tartın içine yerleştirin. Kalan çilekleri bir kaptaki küçük bir

tencereye aktarın. Üzerine 75 gr. tozşekeri ilave edip ağır ateşte 5-6 dakika pişirin. Koyuca bir şurup elde

edince tencereyi ateşten alın. Çilek şurubunu tartın üzerine döküp, tatlıyı hemen servis edin.

Not: Daha lezzetli bir tart elde etmek isterseniz, çileklerin altına bir kat, hazır olarak alacağınız, taze krema veya krem patisyer dökümlerini kullanabilirsiniz.