



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

TART HAMURU İÇİN:

125 gr.(oda sıcaklığında yumuşamış)

2 yemek kaşığı tozşeker

2 yemek kaşığı yoğurt

12 yemek kaşığı tepelene un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

KREMASI İÇİN:

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı mısır nişastası

6 yemek kaşığı toz şeker

2 adet yumurta

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı tereyağı (yada 1 paket hazır puding vanilyalı veya çilekli)

ÜZERİ İÇİN:

2 su bardağı dolusu çilek

1 paket tart jölesi

YAPILIŞI:

Önce tart hamurunu hazırlamak üzere derin bir yoğurma kabının içine yumuşak margarin, yoğurt, tozşeker, kabartma tozu ve vanilyayı koyup, elimizle karıştıralım. Azar azar unu ekleyerek, iyice yoğuralım. Sonra kulak memesinden biraz sert olan hamuru, dinlenmesi ve toplanması için, buzdolabında 30 dk. beklemeye alalım. Dilenen hamuru, içini iyice yağladığımız tart kalıbına, kenarlarını 2 parmak yükselterek yayalım. Sonra bir çatalın ucuyla, 5-6 yerinden tart hamurunu delem, 175 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirip, dışarı alalım ve soğumaya bırakalım. Öte yandan tartın kreması için, hazır puding kullanacaksak, paketin üzerindeki tariftan 1 su bardağı eksik sütle pişirerek kremayı hazırlayalım. Ev kreması yapacaksak, süt, nişasta, tozşeker, yumurta, vanilya ve tereyağını çırparak ateşin üzerine oturtalım. Sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirelim. Kaynadıktan sonra 2-3 dk. sonra ateşten alalım. Üzerine soğuyan kremayı yaydıktan sonra, çilekleri dizerek süsleyelim. En üstüne de; paketin üzerindeki tarife göre hazırladığımız tart jölesini döküp, buzdolabında 2-3 saat bekletelim. Dilimliyerek servise sunalım.

[ML® Kolay Çilekli Pasta için tıklayın](#)