



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

<https://migros.com.tr>

500 gr. tart hamuru
İçini kaplamak için vanilyalı krema
300 gr. çilek
Krema

Fırını 180 dereceye getirin. Dinlenmiş tart hamurunuzu iki yağlı kağıt arasında 2 mm kalınlığa gelene kadar açın ve tart kalıbına yayın. Çatal yardımı ile tartınızın tabanında küçük delikler açın. Yağlı kağıt ile tartınızın tabanını kaplayın ve üstünü kapatacak kadar herhangi bir ağırlık yerleştirin, 180 derece fırında 45 dakika pişirip üstündeki ağırlık ve yağlı kağıdı alın ve tekrardan fırına koyun 10-15 dakika daha pişirip fırından alın ve soğumaya bırakın. Vanilyalı kremadan tartınızın içine yetecek kadar alın ve içine ortalama 1 çorba kaşığı krema koyun ve iyice karıştırın. Tart hamurunuz soğuduktan sonra içini vanilyalı krema ile kaplayın, tartın üstünde istediğiniz şekilde kestiğiniz çilekleri yerleştirin.

