



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

6 yemek kaşığı yumuşatılmış margarin
1,5 bardak un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
3/4 bardak şeker
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı süt
Yarım kilo çilek, temizlenmiş, yıkanmış, ikiye bölünmüş

Fırınınızı 175 dereceye ısıtın. Un, tuz, kabartma tozu, tarçını bir kaptaki karıştırın. Margarin ve şekerini ayrı bir kaptaki çırpın. Yumurtaları teker teker kırın ve çırpın. Sütü ilave edin. Çırpın. Sonra içine un karışımını ekleyin ve pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırın. Yuvarlak bir kek kalıbının içine kek hamurunuzu dökün. Kalıbı yağlamayı unutmayın. Çilek yarımalarını kek hamurunun üzerine şekil vererek bastırın. Yaklaşık 30 dakika kadar fırında pişirin ve sıcak servis yapın.

