



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ TART

<https://www.elele.com.tr>

Tabanı için:

250 gr tereyağı

2 yumurta

1 kahve fincanı süt

1 su bardağı toz şeker

2 su bardağı un

1 paket vanilya

Yarım çay kaşığı kabartma tozu

Krema için:

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

1 yumurta

3 yemek kaşığı toz şeker

1 paket vanilya

1 tatlı kaşığı tereyağı

Üzeri için:

400 gr çilek

Önce tartın tabanı hazırlanmalı. Tereyağını eritin, Şeker, vanilya ve sütü derin bir kase nin içine koyup, mikserle karıştırın. Daha sonra yumurtaları ekleyip karıştırmaya devam edin. Unu ve kabartma tozunu da azar azar ekleyin. Hamur hazır olunca 28 cm. çapındaki tart kalıbını yağlayıp, hazırladığınız hamuru 180 derece fırında pişirin. Tart tabanını pişirdikten sonra soğumaya bırakın ve kremasını hazırlamaya başlayın.

Krema için; Süt, un, şeker, yumurta ve vanilyayı bir tencerede orta ateşte karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kıvam tutmaya başladığında 1 tatlı kaşığı tereyağını ekleyip iyice karıştırın ve hemen ocaktan alın. Krema hazır olunca soğuyan tart tabanını kalıbından çıkarın ve kremayı eşit şekilde sürün. Son olarak da üzerini çileklerle süsleyin. Dilerseniz süsleme işlemini başka meyvelerle de yapabilirsiniz.

