



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

225 gr. Un
200 gr. margarin
1 yumurta
1 kahve kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı yogurt
2 çorba kaşığı toz şeker
1 limon kabuğu rendesi
Harcı için:
500-750 gr. çilek
1 bardak süt
1 paket krem şanti tozu

Elenmiş unun ortasını çukur hale getirin ve oda sıcaklığında margarin, yumurta, kabartma tozu, yogurt, toz şeker ve limon kabuğu rendesi ile iyice yoğurun.

Hazırlanmış hamuru el yardımı ile margarinle yağlanmış tart kalıbına yarım cm. kalınlığında ve kenarlardan taşacak şekilde yayın. Tart zemini çatal ile 6-7 yerinden delin ve üzerine kabarmaması için 20' ye yakın nohut yayın. 180 derecelik fırında 30 dk. kadar fırınlayın. Hamur hafif kahverengi olduğu zaman pişmiş demektir.

Pişmiş tart hamuru gevrek olur.

Çileklerin saplarını ayıkladıktan sonra yıkayın ve süzün. Genişçe bir kap içine krem şanti tozunu dökerek üzerine süt ile ettikten sonra el mikseri ile katılaşana kadar çırpın çırpılmış koyu haldeki şantiyi soğumuş haldeki tartın üzerine bir spatula yardımı ile kalınca sürün ve çilekleri bu şanti üzerine muntazam yerleştirin. Tartınızı dolapta dinlenmeye bırakın.

