



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

Keki için:

2 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı süt

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Yarım çay bardağı eritilmiş tereyağ

Kabartma tozu

Vanilya

Un

Muhallebisi için:

2 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

3 çorba kaşığı şeker

2,5 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

1 vanilya

Üzeri için:

Çilek ya da çilek sosu

İlk olarak kekini yapmaya başlayın. Önce sıvıları mikser yardımıyla çırpın ve kabartma tozu ile unu da ekleyip çok az karıştırın.

Hamurunuzu tart kalıbınıza dökün (Tart kalıbı yoksa orta boy borcamda da olur.)

Muhallebi için vanilya ve tereyağı hariç tüm malzemeler pişirilir. Koyulaştıktan sonra ocak kapatılır.

Tereyağı ve vanilya da eklenip karıştırılır.

Ilımış olan kek tart kalıbından çıkarılıp ters çevrilir. Muhallebi üstüne dökülür, kaşık yardımıyla düzeltilir.

Soğuduktan sonra üzerini çilekle ya da çilek sosuyla süsleyebilirsiniz.

