



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

<https://cook.com.tr>

Un 3 Su Bardağı
Un 3 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Toz Şeker 4 Yemek Kaşığı
Yumurta 1 Adet
Margarin 125 Gram
Margarin 1 Tatlı Kaşığı
Vanilya 1 Paket
İnek Sütü 2 Su Bardağı
Toz Jöle 1 Paket

Bir kabin içerisinde önce unumuzu eliyoruz margarinimizi (SOĞUK) küçük parçalara bölüp koyuyoruz diğer malzemelerimizi de ilave edip yoğuruyoruz.

28 cm lik tart kalıbımızı yağlayıp unlayıp hamurumuzu kalıba yayıyoruz fazla kabarmaması için ortasına bıçakla çizikler atıyoruz ve önceden ısıttığımız 175 C fırınımızda 15- 20 dakika kadar pişiriyoruz.

Tartımızı soğumaya bırakıp kremamızı da hazırlayıp soğutuyoruz.

Tartımız pişince kalıptan çıkartıp ters olarak yani orta kısmı çukur olacak şekilde bir servis tabağına alıyoruz daha sonra kremamızı hazırlayıp indirmeye yakın margarinimizi koyuyoruz biraz soğuduktan sonra tart hamurumuzun üzerine döküyoruz ve çilekleri ortadan başlayarak süslüyoruz, en son olarak üzerine çilek jölesi döküyoruz.

