



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

Hamur İçin; Un 2,5 su bardağı
Tereyağı 200 g
Toz şeker 100 g
Krema İçin;
Yumurta sarısı 2 adet
Nişasta 2 yemek kaşığı
Un 4 yemek kaşığı
Toz şeker 4 yemek kaşığı
Süt 4 bardak
Çilek 1 kilo
Tereyağı 1 yemek kaşığı

İlk olarak hamuru yapın. Hamur, tereyağı, yumurta, şeker, Migros Süt ve Migros Un'u koyup mutfak robotundan geçirin. Sonrasında yağlı kağıdı tezgaha serip hamuru merdane ile açın. Merdane ile açtıktan sonra dolaba dinlemeye alın.
Sıra krema yapımında. Tencerenin içine un, nişasta, şeker, yumurta ve süt karıştırıp, sonrasında ocağa alın. Pişene kadar karıştırın. Pişince vanilya ve tereyağı ekleyip karıştırın.
Hazır olan hamuru dolaptan çıkarın ve tekrar merdane ile açın. Kek kalıbını yağlayıp hamurunuzu içine koyun. Kaba yerleşen hamurun üstüne tekrar yağlı kağıt koyup kabarmaması için üzerine kuru bakliyat koyup fırına atın. Fırında bu şekilde piştikten sonra üzerindeki bakliyatları alıp bir 15 dakika daha fırına atıp ısıtın. Fırından çıktıktan sonra biraz soğumasını bekleyip, üzerine kremasını ekleyip çilekleri yerleştirdikten sonra artık çilekli tartınız servise hazır.