



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı toz şeker
1/2 çay kaşığı tuz
115 gram soğuk tereyağı (küçük küpler halinde kesilmiş)
1 büyük yumurta
1 çay kaşığı vanilya özütü veya vanilya özü
450 gram taze çilek (yıkamış, sapları çıkarılmış ve dilimlenmiş)
Üzeri için:
Yarım su bardağı çilek reçeli veya meyve sosu
Pudra şekeri (isteğe bağlı)

Fırını 180°C'ye ısıtın. Bir tart kalıbını hafifçe yağlayın veya yağlı kağıtla kaplayın. Büyük bir karıştırma kabında un, toz şeker ve tuzu birleştirin. Soğuk tereyağını ekleyin ve parmaklarınızla veya bir hamur kesici ile karıştırarak kırıntı kıvamına gelene kadar karıştırın. Karşıma yumurta ve vanilya özütünü ekleyin. Hamuru birleştirmek için spatula veya elinizle hafifçe yoğurun. Hamur bir top haline gelene kadar karıştırın. Hamuru hazırladıktan sonra, tart kalıbına yayın ve taban ve kenarlar boyunca düzeltin. Hamuru düzeltirken, taban ve kenarlara eşit şekilde yayın. Üstte fazla hamur varsa, bir bıçakla keserek çıkarabilirsiniz. Hamurun üzerine çilek dilimlerini yerleştirin. İstenirse çileklerin üzerine biraz toz şeker serpebilirsiniz. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30-35 dakika veya tart hamurunun hafifçe kızarıp piştiği kadar pişirin. Fırından çıkarın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Soğuyan tarta çilek reçeli veya meyve sosunu eşit şekilde yayın. Üzerine isteğe bağlı olarak pudra şekeri serpip, dilimleyerek servis yapın.

