



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

Hamur Malzemesi:

200 gr un

150 gr margarin

1 limonun kabuğu

75 gr pudra şekeri

1 adet yumurta sarısı

Üst Malzemesi:

350 gr çilek

1 su bardağı süt

1 paket krem şanti

Unu eleyip bir kaba koyun. Ortasını havuz gibi açın. Ufak ufak doğradığınız margarin, yumurta sarısı, limon kabuğu ve pudra şekerini ilave edin. Hamuru çabuk çabuk yoğurun sonra plastik bir folyoyla kaplayıp, buzdolabında en az bir saat kadar dinlendirin. Dolaptan çıkarttıktan sonra, tart hamurunu 22-24 cm çapındaki bir kalıbına döşeyin. Birkaç yerlerinden çatala delin. Orta hararettteki fırında hamur pembeleşinceye kadar 35-40 dakika pişirin. Çıkarıp, soğutun. Bu sırada krem şantiyi sütle çırpıp, tartın üzerine sürün. Son olarak çilekleri yıkayıp, düzgün bir şekilde dizin.

[ML® Çilekli Tart için tıklayın](#)