



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

150 gr tereyağı
1 çay bardağı süt
2 yumurta
1 tutam tuz
1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı karbonat
500 gr çilek
150 gr şeker
1 limon kabuğu rendesi
1 su bardağı su
1 çay bardağı nişasta
Aldığı kadar un

Tereyağı, süt, yumurta, tuz, şeker, karbonat ve un ile kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ediniz. Büyük bir top haline getirip, serin bir yerde dinlendirin. Tart hamurunu yarım santim kalınlığında açıp kalıba veya tepsiye yerleştirin. Üzerinden merdaneyi geçirerek artan kesimleri kesin. Çatalla içine bir delik açın. Üzerine bir yağlı kağıt örtün ve serin bir yerde dinlendirin. Isıtılmış fırında pişirin. Bir kaptaki 150 gr şeker ile nişastayı karıştırın. Su koyup yedirin, çilekleri temizleyin. Meyve makinasında biraz su ile çekip şekerli nişastaya ilave edip pişirin. Pişmiş hamurun üstüne kremayı yayın. İkiye kesilmiş çilekleri üstüne yerleştirin.