



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEKLİ TART

- 1 su bardağı un
- 150 gr Luna margarin
- 1 adet limonun kabuğu
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 adet yumurtanın sarısı
- Üst malzemesi;
- ½ kg çilek
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kremşanti

Un geniş bir kaba elenir ve ortası havuz gibi açıldıktan sonra ufak doğranan Luna margarin, yumurta sarısı, limon kabuğu ve pudra şekeri yoğrularak hamur elde edilir. Hazırlanan hamur streç ile sarılarak serin yerde 20 dakika kadar bekletilir. Bu arada süt ile çırpılan kremşanti hazırlanır. Çilekler ikiye bölünür. Hazır hale gelen hamur merdane yardımı ile tart kalıbı genişliğinde açılarak, kalıba yerleştirilir ve çatalla birkaç kez delinerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirilir. Çıkarılan tart hamuru ılıdıktan sonra üzerine önce kremşanti, ardından çilekler dizilerek servise hazır hale getirilir.