



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ TART

Malzeme:

250 gram Bizim Mutfak Un
125 gram Bizim Mutfak Pudra Şekeri
125 gram Teremyağ
1/2 çay kaşığı Tuz
2 çay kaşığı Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
1 adet yumurta
4 çorba kaşığı süt
Üzeri için :
1/2 kilo taze çilek
İç Malzeme için :
1 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
1/2 limonun suyu

Unu derin ve geniş bir kaba eleyin, üzerine vanilya ve pudraşekerini ekleyip harmanlayın. Küp şeklinde doğranmış Teremyağ, süt ve yumurtayı ekleyin. Çok fazla yoğurmadan karıştırıp top şekline getirin. Hamuru buzdolabı poşetine aktarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin. Kelepçeli tart kalıbını 1 tatlı kaşığı kadar yumuşamış margarinle fırça yardımıyla yağlayın. Hamuru kalıba yayarak, üzerinde çatal yardımıyla delikler açın (fazla kabarmaması için). Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Krema için süt, pudraşeker, nişasta ve limon suyunu sos tenceresine alın. Çırpma teliyle sürekli çırparak kısık ateşte koyu bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp kabuk bağlamaması için arada bir çırparak soğumasını sağlayın. Pişmiş tart tabanının üzerine soğuyan kremayı spatula yardımıyla yayın. Temizlenip dilimlenmiş çilekleri dizin. Reçel suyunun içine 1 tatlı kaşığı kadar su ilave ederek inceltin ve bu karışımı çileklerin üzerine dökün. Buzdolabında 1 saat kadar beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.