



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

2 paket Ülker Sade Pötibör
100 gr margarin
2-3 çorba kaşığı süt
300 gr taze çilek
Krema için:
2,5 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
1 bütün yumurta
2 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
Üzeri için:
3 çorba kaşığı çilekli veya sade toz jöle
3 çorba kaşığı sıcak su

Pötibör bisküvileri mutfak robotunda un haline getirin. Oda sıcaklığında tamamen yumuşatılmış margarini (tereyağı da olabilir) ve 2 kaşık sütü ilave edip bisküvi hamuru haline gelene kadar elinizle yoğurun. Hamuru 22-24 cm çapında yağlanmış bir tart kalıbının içine kaplayın. Tabanın ve kenarların aynı kalınlıkta olmasına dikkat edin.

Tart hamurunuzu önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika kadar pişirin. Soğuyana kadar kalıbın içinde bekletin.

Kremayı hazırlamak için sütü küçük bir tencereye koyup içine toz şeker, yumurta, nişasta ve pirinç unu ilave edip çirpin. Orta ateşte devamlı karıştırmak suretiyle koyulaşana kadar pişirin. Muhallebi kıvamını aldığı anda içine vanilya ilave edip ocaktan indirin ve soğumaya bırakın. Arada bir karıştırarak soğutun.

Tart soğuyunca kalıbından çıkarıp servis tabağına alın. Kremayı içine doldurun. Çilekleri ayıklayıp yıkayın ve kurulayın. İkiye kesip kremanın üzerine yerleştirin.

Jöleyi küçük bir kaptaki sıcak su ile eritin ve kıvam bulunca çileklerin üzerine bir fırça yardımıyla sürün. Tartınızı 2 saat kadar buzdolabında bekletip dilimleyerek servis yapın.