



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

2,5 su bardağı un
150 gram un
2 orba kaşığı şeker
3 orba kaşığı su
1 tutam tuz
1 yumurta sarısı

İçi için:

8 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı nişasta
1 ay bardağı ceviz içi
1 ay bardağı frambuaz
1 ay bardağı böğürtlen
300 gram ilek
1 tatlı kaşığı tarçın

Çilekleri irice doğrayın. Üzerine şeker, tarçın, nişasta, ceviz ve frambuaz ekleyip harmanlayın. Hamuru için gereken malzemeleri yoğurun. Bu hamuru isterseniz ikiye bölün. Bir tanesini açıp tart kalıbının içine döşeyin. ilekli frambuazlı iç harcı üzerine yerleştirin. Kalan diğeri hamuru isterseniz şerit şeklinde isterseniz açıp bütün halde harcın üzerine yerleştirin. Kenarlarına şekil verin. Üzerine delikler açıp 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın.