



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TARTOLET

<https://www.elele.com.tr>

Elenmiş unu ve tereyağını robota koyun ve 1-2 dakika çalıştırın. Daha sonra içine pudra şekerini, yumurta sarılarını ve suyu ilave edin. Bir dakika kadar daha karıştırıp hamuru tezgaha boşaltın. Hamuru elinizle toparlayıp streç filme sarın ve 1-2 saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenmiş hamurunuzdan cevizden daha büyük parçalar koparıp merdaneyle açın ve tart kalıplarına yerleştirin. Bir çatal yardımıyla hamurun tabanında delikler açın. Önceden ısıttığınız fırında tartlar pembeleşene kadar pişirin. Diğer tarafta bir tencereye boşalttığınız kremanızı kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtıktan sonra ocağın altını kapatın ve rendelediğiniz çikolatayı kremaya ilave edin. Sürekli karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın. Soğuyan çikolatanızı mikserle 1-2 dakika çırpın.

Süslemesi için: Çikolatayı tartlara paylaşdırın ve dilimlenmiş çilekleri yerleştirin. Tart jölesini poşetin üzerindeki tarife göre hazırlayın ve bir fırça yardımıyla çileklerin üzerine sürün. Tartlarınızı soğutarak servis yapın.

