



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ TARTOLET

225 g un
110 g tereyağı, küplü
Pasta Kreması için:
2 büyük yumurta sarısı
55 g pudra şekeri
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 çay kaşığı vanilya özü
250 ml süt
Üzeri için:
250 g çilek, dörde bölünmüş
Pudra şekeri
Nane yaprakları

Fırını 200 ° C'ye ısıtın.

Unu bir karıştırma kabına alın ve tereyağını ekleyerek, karışım ince kırıntılara benzeyene kadar ovalayın. Hamur bütünleşene kadar soğuk su ilave edin.

Hamuru unlu bir yüzeyde yuvarlayın ve 6 daire kesin, ardından 6 tartolet kalıbının içini kaplayın. Kalıpların içine biraz kuru fasulye koyarak fırın tepsisine dizin ve 10 dakika pişirin. Fasulyeleri çıkarın ve 2 dakika daha pişirin, fırından alın ve soğumaya bırakın.

Sütü kaynana kadar bir tencerede ısıtın. Bu arada, ısıya dayanıklı bir kaptan yumurta sarısı, şeker, un ve vanilyayı karıştırın. Yavaşça sütü dökün, sürekli çırpın, sonra tavaya geri aktarın. Çok yavaşça ısıtın, kalınlaşana kadar sürekli karıştırın. Hamur halindeki tartoletlerin içine kaşıkla atın ve soğumaya bırakın.

Çilekleri tartoletlerin üstüne koyun pudra şekeri ve nane ile süsleyin.

