



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TARTÖLET

<http://www.hurriyet.com.tr>

1,5 su bardağı un
1 adet yumurta
100 gram tereyağı
1 kahve fincanı pudra şekeri
Bir tutam tuz
Kreması için:
2 su bardağı süt
2 kaşık un
4 kaşık toz şekeri
1 paket vanilya
Süsleme için:
Yarım kase çilek ya da başka meyve

Yumurta ve tereyağını iyice çırpın. Tuz, şeker ve ununu ekleyip yoğurun. Buzdolabına atıp dinlendirin. Dinlenen hamurunuzu tart kaplarınıza yerleştirin. Üzerine fırın kağıdı yayıp ortalarına da ağırlık yapması için nohut, fasulye gibi bakliyat yerleştirin. 180 derecede rengi pembeleşene kadar 10-13 dakika pişirin. Hamurunuz pişince kreması için tüm malzemeleri ocağa alıp çırparak pişirin. Krema sıcakken tart kaplarına yerleştirin. Üzerini çilek dilimi ve pudra şekeri ile süsleyin.

