



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİLEKLİ TARTÖLET

Tart için:

125 gram margarin

1,5 su bardağından bir parmak fazla un

1 adet yumurta

1 su bardağı pudra şekeri

Kalıpları yağlamak için:

Margarin

Krema için:

1 adet yumurta

5 çorba kaşığı toz şeker

2 su bardağı süt

4 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı nişasta

1 çay kaşığı vanilya

Süslemek için:

500 gram çilek

1 paket tart jölesi

Yarım su bardağı file badem

Tart için, şeker ve yağı derin bir kaptaki karıştırın. Yumurta ve unu ilave ederek iyice yedirin. Hamuru kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğurun. Daha sonra hamurdan ceviz iriliğinde bezeler koparıp, yağlanmış tartölet kalıplarına yayın. 170 derece fırında, tart hamurunun rengi hafif dönene kadar pişirin. Bu arada kremayı hazırlamaya başlayın. Bunun için de, çukur bir kaptaki yumurta ve şekeri çirpin. Sütü kaynatıp, yumurta ve şekerle ilave ederek karıştırın. Diğer malzemeleri de ekleyerek muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak kaynatın. Tartölet ve kremayı soğumaya bırakın. Daha sonra tartöletlerin üzerini krema ile doldurun. Temizlenmiş ve dekoratif kesilmiş çileklerle süsleyin. Paketindeki tarife göre hazırladığınız jöleyi, çileklerin üzerine gezdirin. Tartöletleri file badem ile süsleyerek servis yapın.

