



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ TARTOLET

- 1 Çorba kaşığı şeker
- 1 kg. çilek
- 1/2 çorba kaşığı iç yeşil fıstık
- 2 adet portakal
- 1/2 paket vanilya,
- 500 gr. un
- 2 adet yumurta
- 40 gr. maya
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı yağ
- 1/2 bardak su
- 4 tutam limon kabuğu rendesi
- 1,5 kahve kaşığı tuz
- 1 bardak ılık su

Unu eledikten sonra ortasını açın. Ortasına mayayı koyarak biraz da su katın. Etrafından kısım kısım un alarak hamur yapın. En sonunda bütün kalan unu onların üstüne atın ve bırakın. Altta kalan maya, üstteki unları çatlatınca, hamuru tekrar açın. Etrafına da şeker ve tuz, orta bölümüne de yumurta kırarak, yağ ve limon kabuğu rendesi ilâve edin. Suyun diğer kısmını katarak yumuşak bir hamur yapın. İnce olarak açın. Oışli nemse kalıbı ile keserek yağlanmış kalıplara yerleştirin. İçlerine birer ince kağıt yerleştirin. Orta ısırtı fırında pişirin. Soğuduktan sonra, üzerine dilim dilim kesilmiş portakal dilimlerini, onun üstüne de çilekleri yerleştirin. Üstüne vanilya ve pudra şekeri serpin. Tartöletin içlerini krem şantîy ile doldurun. Üstünü de süsleyin, yeşil fıstık serpin ve servis yapın.