



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TARTOLET

500 gr tereyağı, 2.5 su bardağı pudra şekeri ve 2 yumurtayı geniş bir kaptaki karıştırın. 1 kg un ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurum Hamuru Küçük tartölet kalıplarına paylaştırıp ortalarını havuz gibi çukurlaştırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pembeleşinceye kadar 10-15 dakika pişirin.

10 çileği yıkayıp ayıklayın. 1 paket çilekli jöleyi paket üzerinde tarif edildiği şekilde hazırlayın. 300 gr hazır pasta kreması ve 100 gr çırpılmış krem şantiyi karıştırın.

Tartöletlerin üzerine kremalı karışımı paylaştırıp birer çilek yerleştirin. Fırça ile üzerlerine jöle sürün ve kenarlarını file badem ile süsleyip servis yapın.
