



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ TARTÖLET

Malzemeler 6 kişilik

- 2 paket ETİ Burçak Yulaflı Bisküvi
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 30 gr toz şeker
- 1 tutam muskat
- 250 gr çilek (sera)
- 75 gr çilek reçeli
- Margarin

Hazırlanışı

ETİ Burçak Yulaflı Bisküvi'leri mikserde incecik kıyın ve 4 yemek kaşığı su ilave ederek, iyice karıştırın. Folyoya sarıp 15 dakika buzdolabında dinlendirin. Diğer tarafta toz şeker, galeta unu ve muskatı karıştırın. Tartölet kalıplarını margarin ile yağlayın. Dolaptan çıkardığınız hamuru 6 eşit parçaya bölün ve elinizle bastırarak kalıplara yerleştirin. Hamurun üzerine şekerli karışımdan birer yemek kaşığı dökün. 190 °C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin ve çıkarıp soğutun. Çilekleri ayıklayıp yıkayın ve iyice süzülmesini sağlayın. Reçeli ısıtıp eriterek, süzgeçten geçirin ve tekrar ateşte ısıtın. Soğuyan tartöletleri kalıptan çıkarın ve içlerini çileklerle süsleyin. Isıttığınız reçeli fırça yardımıyla çileklerin üzerine sürerek servis yapın.