



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ TARTÖLETLER

Hamuru için:

1 bardak un

140 gram tereyağı veya margarin

3,5 çorba kaşığı pudra şekeri

1 yumurta sarısı

1 limonun kabuğu

Üzerine:

1 su bardağı süt

1 paket krem şanti

350 gram dondurulmuş çilek

Unu eleyerek bir kaba alın. Ortasını havuz gibi açın. Küp küp doğranmış tereyağı veya margarini, yumurta sarısı, limon kabuğu ve pudra şekerini ilave edin. Parmaklarmızın ucuyla çabuk çabuk yoğurun. Hamuru plastik folyoyla kaplayın. Buzdolabında en az yarım saat dinlendirin. Çıkartıp, tart hamurunu 23 cm çapındaki bir kalıba veya küçük tartölet kalıplarına döşeyin. Birkaç yerlerinden çatal batırıp, çatlamalarını önleyin. Orta ısıdaki fırında hamur pembeleşene dek 35 dakika kadar pişirin. Çıkartıp, soğutun. Bu arada krem şantiyi sütle çırpın. Tartların üzerine sıkın. Son olarak dondurulmuş çilekleri yıkayıp, düzgün bir şekilde dizin. Dilerseniz üzerine sulandırılmış çilek reçeli ile cila yapıp, servis yapın.

[ML® Armutlu Tartölet için tıklayın](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 25.09.2024