



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TARTOLET

250 gr çilek
1 Adet yumurta
1 Su Bardağı un
10 Yemek Kaşığı toz şeker
125 gr margarin
1 Su Bardağı yoğurt
1 Adet limon suyu
50 gr Çiğ Krema
125 Gr Sana Hamurışı
Tartolet Hamuru:
125 gr margarin
1 su bardağı un
1 yumurta
4-5 yemek kaşığı şeker
Tuz
Çilek Sosu için:
50 g çiğ krema
1 su bardağı yoğurt
Nane yaprağı
1 limon suyu
250 g çilek
4-5 yemek kaşığı toz şeker

Unu ve tuzu karıştırarak ortasını havuz biçiminde açın.margarini küçük parçalar halinde doğrayıp unun etrafına serpiştirin. Ortasına yumurta ve şekeri koyun, yumuşak el hareketleriyle yoğurun. Hamurun bütün malzemesinin karıştığına emin olduktan sonra 30 dk. buzdolabında tutun. Çilekleri ortadan ikiye ayırın, üzerine şekerin yarısını pay ederek serpiştirin, beklemeye alın. Buzdolabından çıkardığınız hamuru dörde bölün, dört adet mini tartolet kalıbına yerleştirin. 200° C'de ısıtılmış olan fırınıınızda 30 dk. altın sarısı olana kadar pişirin. Bir mikserle çiğ kremayı çırpın, bıçak ile kesilecek kıvama gelince yoğurdu ekleyin, en son 1 limon suyunu ve şekeri koyun ve hepsini mikserle çırpın. Kremayı hamurların üzerlerine paylaşın, çilekleri düzgünce yerleştirin, çileklerin bekletilme sırasında saldığı suyu dekoratif bir biçimde üzerine gezdirin.