



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TURTA

- 1 kg çilek
- 125 gram margarin
- 1 kahve fincanı pudraşekeri
- 4 kahve fincanı un
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 paket tart jölesi
- Krema için:
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı tozşeker
- 1 adet yumurta
- 2 su bardağı süt

Oda sıcaklığındaki margarin, pudra şekeri ve yumurta sarısını karıştırın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Hamuru iyice yoğurup, yağlanmış tart kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kontrol ederek pişirin. Krema için süt, yumurta, tozşeker ve unu bir tencereye alıp, karıştırarak pişirin. Kremayı tartın üzerine dökün ve soğuması için 5-6 dakika bekletin. Kremanın üzerine ayıklanmış çilekleri dizin. Tart jölesini 2 çay bardağı su ile pişirin. Karıştırarak soğumasını sağlayın. Jöleyi çileklerin üzerine gezdirin. Turtayı dilimleyerek servis yapın.

