



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAĞ ÇİLEKLİ TART

Malzemesi:

Tart hamuru:

8 çorba kaşığı un

150 gram margarin

2 adet yumurta

50 gram pudra şekeri

vanilya

Ayrıca:

250 gram dağ çileği

250 gram krem şantiy

Hazırlanışı:

Unu hamur tahtasına eleyin. Yağı içine koyarak bıçakla kıyın. Ortasını açarak 2 yumurta sarısını, etrafına pudra şekerini, vanilyayı koyup bir hamur yapın. 10-15 dakika dinlendirdikten sonra merdane ile 7-8 mm. incelikte açın. Yağlanmış bir fırın tepsisine merdaneye sararak koyun ve muntazam olarak yayın. Tepsiyi fırına koyup, hafif ateşte hamur pişinceye kadar bırakın. Pişince fırından alıp soğutun. Diğer tarafta Krem şantiy ile dağ çileklerini karıştırıp tartın üzerine muntazam bir şekilde döşeyin. Üzerini dağ çilekleri ile süsleyin.