



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ ÇİLEKLİ TART

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

HAMUR:

1,5 su bardağı glutensiz un
1 çorba kaşığı toz şeker
2 adet yumurta
10 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı xanthan gum [?] arzunuza göre

ÜZERİNE:

2 su bardağı çilek
Yarım limon suyu

KREMA:

2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı glutensiz un
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı tereyağı

Süt, un ve toz şekeri karıştırarak muhallebi kıvamını alıncaya kadar pişirin.

Tereyağını ekleyerek, el mikseri ile 5 dakika boyunca çırpın, ara sıra karıştırarak soğutun.

Toz şeker ve yumurtayı çırpın. Tereyağı ve unu ekleyerek yoğurun. Hamuru hazırladıktan sonra, kapalı bir kaptaki buzdolabında 2 saat bekletin. Dinlenmiş hamuru merdaneye yarım parmak kalınlığında açın. Hamuru yağlanmış tart kalıbına elinizle bastırarak yerleştirin. Üzerine yağlı kağıt kapatın ve 2 su bardağı kuru fasulyeyi kağıdın üzerine koyarak, 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Hazırladığınız kremayı soğuyunca, tartınızın üzerine dökün. Dilimlenmiş çilekleri limon suyuna batırarak yerleştirin.

