



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JÖLELİ ÇİLEKLİ TART

### MALZEMELER

Hamuru;  
3 adet yumurta  
5 dolu yemek kaşığı un  
3 dolu yemek kaşığı tozşeker  
Biraz vanilya  
Üstü için;  
1/2 paket çilek jöle ( 3/4 bardak sıcak su, jöleyi eritmek için)  
300-400 gr çilek  
2 yemek kaşığı kayısı veya ağaç çileği marmelatı  
Kreması;  
1 bardak süt  
1 yumurta  
1 tepeleme yemek kaşığı un  
3 tepeleme yemek kaşığı tozşeker  
Biraz vanilya  
Süslemek için;  
1/2 poşet krem şanti ( süt katılarak mikserde karıştırılır)  
1/2 bardak süt

### YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları şekerle birlikte çırparak koyu kıvama getirilir. Un ve vanilya katıp hafifçe karıştırın. Yukarıdaki açıkladığımız gibi, 25 cm çapındaki teflon tart kalıbını yağlayıp unlayın ve karışımı içine boşaltın. Orta ısıda fırında 30 dk pişirin.  
Pandispanya ılık hale gelince kalıptan çıkartın. Uzun keskin bir bıçakla pandispanyayı tam ortasından iki kısma ayırın. Biraz şekerli suyla üstünü ıslatıp kremanın yarısını içine sürün; pandispanyayı üst üste kapatın. Kenarlarına da kalan kremayı sürün ve kıyılmış fındık yapıştırın.  
Pandispanyanın çukur yüzüne önce marmelat sürün; yıkanmış ve sapları çıkarılmış çilekleri yerleştirin. Çileklerin kenarına krem şantiyi sıkın. Sıcak suda erittiğiniz jöleyi soğumuş olarak üzerine dökün ve dolapta bekletin.