



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ÇİLEKLİ TARTOLET

Hamuru için:

3 çorba kaşığı kakao

3 su bardağı un

100 gram tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

1 çay bardağı süt

Kreması için :

2 su bardağı süt

2 yumurta sarısı

6 çorba kaşığı şeker

1 paket vanilya

3 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için Çilek

Yoğurma kabında tereyağını, kakaoyu ve unu kumgibi olana dek karıştırın. Üzerine şekeri, yumurtayı, sütü ve kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu kakaolu tart hamurunu açıp tartolet kaplarına paylaşın. 180 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişirin. Kreması için gereklimalzemeyi ocak üzerinde koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Soğutun ve fırından çıkarıp ılındırdığınız tartın üzerine döküp, spatulayla düzleştirin. Üzerini çileklerle zevkinize göre süsleyin.