



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU TART HAMURUYLA ÇİLEKLİ TART

2 adet yumurta  
1 su bardağı tozşeker  
1 fincan süt  
1,5 su bardağı un  
250 gr margarin  
1 paket kakao  
1 paket vanilya  
1 çay kaşığı ucuyla karbonat  
1 paket krem şanti (hazırlanmış soğutulmuş)  
300 gr çilek

Margarini eritin. Şeker ve süt ve kakao yu ilave edip mikserle karıştırın. Yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Un ve karbonatı eleyerek azar azar ilave edin. 28 cm çapında (ters çevrildiğinde ortası çukur olan) tart kalıbını yağlayıp hamuru içine dökün. Önceden 180 C'ye ısıtılmış fırında pişirin. Soğuyan tart tabanınızı kalıptan çıkarıp, ortasındaki boşluğu krem şanti ile doldurun. Çilekleri saplarından ayırıp uzunlamasına dilimleyin ve tartın üzerine dizin.

