



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.droetker.com)

## KAZANDIBİLİ ÇİLEKLİ TART

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

125 g tereyağı

3 yemek kaşığı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3,5 su bardağı süt

500 g çilek

1 çay bardağı toz şeker

1 limon kabuğu rendesi

2 yemek kaşığı ince öğütülmüş kabuksuz badem

0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Üzeri için:

1 - 2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Unu bir kaba eleyin. Şekerli vanilin ve pudra şekerini ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine tereyağı ve suyu ekleyip yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

3,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Arada karıştırarak soğutun.

Çilekleri yıkayıp iri parçalara kesin ve tencereye alın. Üzerine toz şeker ve limon kabuğu rendesini ilave edip orta ateşte arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve arada karıştırarak kıvam alınca kadar yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Süzgece koyun ve suyunu süzün.

35x40 cm boyutlarında bir pişirme kağıdı kesin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru buzdolabından çıkarıp biraz bekletin. Kestiğiniz pişirme kağıdı üzerine alın ve merdane ile 25x30 cm boyutlarında oval şekilde açın. Üzerine kenarlarda 1 cm boşluk bırakarak öğütülmüş bademleri serpin. Üzerine kazandibini yayın. Çilek tanelerini sıralayın ve iri kırılmış bademleri serpin. Hamurun boş kalan kenarlarını kaldırıp içeriye doğru kapatın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 15 dakika bekletin. Tartın kenarlarına pudra şekerini serpin. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169640 • adı:Kazandibili Çilekli Tart • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 18:04