



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEBEK TART

160 gr margarin
2 su bardağı ince çekilmiş fındık
2.5 kahve fincanı tozşeker
2.5 su bardağı un
1 tutam tuz
1 adet yumurtanın sarısı
300 gr taze çilek
2 su bardağı soğuk süt
3 poşet sade toz kremşanti

Çekilmiş fındığı tozşeker ve unla karıştırıp hamur yoğurma kabına alın, Bir tutam tuz ilave edip harmanlayın. Fındıklı karışımın ortasını açıp margarin ve yumurta sarısını ekleyin. Kurabiye hamuru kıvamında bir hamur yapın. Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Hamuru 2 parçaya bölüp kalıp büyüklüğünde açın. Yuvarlak tart kalıbını yağlayıp her iki hamuru tek tek pişirin ve soğumaya bırakın. Çilekleri ayıklayıp yıkayın ve kurulayın. Kremşantiyi soğuk sütle çırpıp buzdolabında bekletin. tartın birini 6 eşit üçgen dilim halinde kesin. Bütün dilimi düz tabağa alıp üzerini kremşanti ile kaplayın. Çilekleri dizip bir kat daha kremşanti sürün. Kalan kremşantiyi sıkma torbasına alıp altı üçgen elde edecek şekilde çapraz çizgiler sıkın. Her üçgenin ortasına bir çilek yerleştirip tart dilimlerini dikey olarak çileğe yaslayıp yerleştirin. Buzdolabında bekletin. Servis yapın.

