



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇİLEKLİ TARTALET

Tart hamurlarını fırından aldıktan sonra soğutun ve kalıplarından çıkarın. Çilekleri bol suda yıkayın. Sudan çıkardıktan sonra sularını süzün. Tartaletlerin içlerini çilek ile doldurun. üzerlerine pudra şekeri dökün. Birer kaşık krem şantiy ile süsleyip hemen servis yapın.