



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ÇİLEKLİ TART

1/2 kg cilek
2 yemek kasığı mısır nisastası
1/2 kg süt
2 yumurta
2 yemek kasığı şeker
1 adet keçi boynuzu

Süt nisasta ve şeker güzelce karıştırılır, içine keçi boynuzu atılarak, kısık ateşte sürekli karıştırılarak kaynayınca kadar pisirilir.

Diğer yandan yumurtalar çırpılır.

Hazırlanan sütlu karışım birkaç dakika sonra, hızlı hızlı karıştırılarak yumurtalar eklenir.

Çilekler iri parçalar halinde doğranarak tartların içine konur. Üzerine hazırlanan kremadan eklenir ve buzdolabında bekletilir.