



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARSHMALLOWLU ÇİLEKLİ NOEL BABA TART

<https://migros.com.tr>

250 gr. tereyağı
2 yumurta
1 kahve fincanı süt
1 su bardağı kahverengi şeker
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 yumurta
3 yemek kaşığı kahverengi şeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
400 gr. çilek

1. Tereyağını eriterek şeker, vanilya ve sütle cirpin.
2. Yumurtaları ekleyin, un ve kabartma tozunu inceden karıştırarak azar azar ilave edin.
3. Yağlandığınız 28cm çapındaki tart kalıbına bosaltarak önceden 180 dereceye isittiginiz fırında pişirin.
4. Tart tabanı sogurken krema için süt, un, şeker, yumurta ve vanilyayı orta ateste muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.
5. Ocaktan almadan 2 dakika önce tereyağını ekleyip karıştırın.
6. Hazırladığınız kremayı tartın bosluguna doldurun. Çilek ve marsmallowlarla süsleyin.

