



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ BATON TART

2 kaşık margarin
250 gr çilek
1 büyük boy milföy hamuru
2 yemek kaşığı toz badem
1-2 tatlı kaşığı pudra şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurta akı
2 yemek kaşığı file badem
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
250 gr yaban mersini

Çilekleri dilimleyip bir kaseye alın. Pudra şeker ve vanilya ekleyerek karıştırın.

Milföy hamurunu yağlı kağıt üzerine alıp merdane ile biraz inceltin. Orta kısmında daha yoğun olacak şekilde üzerine toz badem serpiştirin. Dilimlenmiş çilekleri kenarlarda 2 cm kadar boşluk kalacak şekilde hamurun orta kısmına yerleştirin.

Hamurun kenarlarını çileklerin üzerine doğru kıvrarak kapatın. Üzerine fırça ile eritilmiş yağ ve yumurta akı sürüp file bademleri serpiştirin.

200 dereceye ayarlanmış fırında hamurun kenarları kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Üzerine yaban mersini ve limon kabuğu rendesi ekleyin. İsteğe göre pudra şeker serpiştirerek servis yapın.