



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YABAN MERSİNLİ ÇİLEKLİ TART

2,5 su bardağı un  
125 gram tereyağı veya margarin (soğuk olacak)  
125 gram pudra şekeri  
1 adet yumurta  
4 yemek kaşığı soğuk süt  
1 yemek kaşığı vanilyalı şeker

Tereyağı veya margarin bıçakla küçük parçalar halinde doğrayın, pudra şekeri ile karıştırın. Yumurta ve süt ilave edin. Unu eleyerek ve yavaş yavaş ilave ederek vanilyalı şeker ile birlikte kullanın, ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Streç filme sarılarak buzdolabında en az yarım saat bekletin. Merdane yardımı ile dikdörtgen şeklinde hamurunuzu açın. Bu hamura mümkün olduğunca el değdirmeden fazlaca hamurla oynamadan (yağı dışarı vermemesi için) hazırlanır. Hamurunuzun açacağınız zemine yapışmaması için gerekirse zemine nişasta serpebilirsiniz. Üzerine bir kaşık nişasta serpin (koyacağımız meyvelerin suyu tart hamurunuzu ıslatmasın diye). Üzerine çilek dilimlerini serpiştirin. Yaban mersinlerini dağınık olarak koyun. 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin. 170 derece ısıtılmış fırına verin. 15-20 dakika arasında pişirin. Çok çabuk pişiyor, arada gözünüz fırında olsun. Hamurun kalınlığına göre pişme süresi değişebilir. Fırından çıkarttığınızda üzerine biraz pudra şekeri serpebilirsiniz.

Not:: Üzerine serptiğiniz pudra şekeri isteğe bağlı. Mevsim meyveleri ile değişik çeşitlerde yapabilirsiniz. Artan tart hamurunuzu buzdolabı poşetine koyarak çok rahatlıkla saklayabilirsiniz. Sonra kullanmak çok rahat oluyor.

