ÇİLEKLİ TART

2 Su bardağı un
Yarım paket margarin (125 gr.)
1 Adet yumurta
Yarım çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı soğuk su
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
Kreması İçin;
3 Su bardağı süt
1,5 Çay bardağı toz şeker
1,5 Çorba kaşığı un
1 Çorba kaşığı buğday nişastası
1 Paket vanilya
Üzeri İçin;
Yarım kg. çilek

Hamur tahtasının üzerine 1 su bardağı un dökülür. Unun üzerine sert margarin konur. Bıçakla un ve margarin, küçük parçalar haline gelene kadar kıyılır.
Karışıma havuz şekli verilir, ortasına yumurta kırılır, tuz, pudra şekeri ve azar azar ekleyerek un katılır, soğuk su eklenir, serte yakın bir kıvam elde edilir.
Hamur bir naylona sarılır, buzdolabının alt rafında yarım saat bekletilir.
Dinlenen hamur unlanarak, merdane yardımıyla tart kalıbının kenarlarını da kapsayacak büyüklükte açılır.
Hamur tart kalıbının kenarlarından taşacak şekilde kalıba yerleştirilir. Taban kısmına çatalla delikler açılır.
Tart hamuru 180 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renk alana kadar pişirilir.
Bu arada krema hazırlanır; soğuk süte un, şeker ve nişasta konur, karıştırılır, sonra ocakta kıvam alana kadar pişirdikten sonra vanilya eklenir, ılımaya bırakılır.
Fırından çıkan tart hamurunun kenarları kırarak düzeltilir, kalıptan çıkarılır, içine ılımış krema dökülür, düzeltilir.
Kremanın üzerine yıkanmış, suyu süzülmüş çilekler yerleştirilir. Buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir.

Not: Tart hamurunu kalıba yerleştirirken, kenarları düzeltilirse pişme sırasında yumuşayacağı için kenara tutunamaz ve akar.