



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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 süzölmüş çilekler yerleştirilir. Buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir.

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