

Cilekli Tart

Malzemeler

3 Su B. Un

6 Corba K. Toz Seker

1 Yumurta

150 Gr. Margarin

1 Tatli K. Vanilya

1 Cay K. Kabartma Tozu

1 Corba K. Yogurt

Kremasi Icin:

2 Su B. Sut

1 Cay B. Toz Seker

2 Corba K. Un

1 Corba K. Kakao

1 Yumurta Sarisi

1 Corba K. Yumusak Margarin

1 Cay B. Damla Cikolata

Uzeri Icin:

Cilek

Yapilisi

Tart hamuru icin, un, seker, yumurta, margarin, vanilya, kabartma tozu ve yogurdu karistirma kabinin icine alip yoguruyoruz.

Tart kalibini yagliyoruz. Hamuru esit bir sekilde tabanina yayiyoruz.

Tart hamurunu onceden isitilmis 180 derece firinda pisiriyoruz. Kremasi icin, sut, seker, un, yumurta sarisini tencerenin icine koyup orta ateste koyu bir kivam alana dek pisiriyoruz.

Pistikten sonra margarini ekleyip karistiriyoruz. Pisen tart hamurunu kaliplarindan cikartip servis tabagina aliyoruz.

Kremayi santi torbasina koyup tartlarin uzerine sikiyoruz. Uzerini ayiklanmis cilek ile susleyip servis ediyoruz.

AFIYET OLSUN