Çiyələkli Dart

Çilekli Tart

2 Su stəkanı un
Yarım paket marqarin (125 qr.)
1 Ədəd yumurta
Yarım çay qaşığı duz
2 Çorba qaşığı soyuq su
1,5 Çay stəkanı pudra şəkəri
Kremi Üçün;
3 Su stəkanı süd
1,5 Çay stəkanı toz şəkər
1,5 Çorba qaşığı un
1 Çorba qaşığı buğda nişastası
1 Paket vanil
Üzəri Üçün;
Yarım kq. çiyələk

Xəmir taxtasının üzərinə 1 su stəkanı un tökülər. Unun üzərinə sərt marqarin qoyular. Bıçaqla un və marqarin, kiçik parçalar halına gələnə qədər qıyılar.
Qarışığa hovuz şəkli verilər, ortasına yumurta qırılar, duz, pudra şəkəri və danlaq danlaq əlavə edərək un qatılar, soyuq su əlavə olunar, sərtə yaxın bir konsistensiya əldə edilər.
Xəmir bir neylona sarılar, soyuducunun alt rəfində yarım saat gözlədilər.
Dinlənən xəmir unlanaraq, mərdanə köməyiylə dart qəlibinin kənarlarını da əhatə edəcək böyüklükdə açılar.
Xəmir dart qəlibinin kənarlarından daşacaq şəkildə qəlibə yerləşdirilər. Döşəmə qisiminə çəngəllə dəliklər açılar.
Dart xəmiri 180 dərəcə əvvəldən isidilmiş sobada çəhrayı rəng sahəyə qədər bişirilər.
Bu vaxt krem hazırlanar; soyuq südə un, şəkər və nişasta qoyular, qarışdırılar, sonra ocaqda konsistensiya sahəyə qədər bişirdikdən sonra vanil əlavə olunar, soyumağa buraxılar.
Sobadan çıxan dart xəmirinin kənarları qıraraq düzəldilər, qəlibdən çıxarılar, içinə az soyumş krem tökülər, düzəldilər.
Kremin üzərinə yuyunmuş, suyu süzülmüş çiyələklər yerləşdirilər. Soyuducunda ən az 2 saat dinləndirilər.

Not: Dart xəmirini qəlibə yerləşdirərkən, kənarları düzəldilsə bişmə əsnasında yumşalacağı üçün kənara yapışa bilməz və axar.