



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI ÇİLEK KASELERİ

Malzeme:

100 gr Teremyağ

1 adet yumurta

150 gr Bizim Mutfak Un

8 adet ilek

1 orba kaşığı rendelenmiş beyaz çikolata

1 ay bardağı krema

1 orba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Teremyağ, yumurta ve unu karıştırarak hamur haline getirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp tart kalıplarına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 8-10 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın. Ayrı bir kabın içinde pudraşekeri ile kremayı çırpıp kaselere paylaş tırın. Çilekleri ikiye kesip kremanın üzerine yerleştirin. Rendelenmiş beyaz çikolata ile süsleyip servis yapın.