



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY BİSKÜVİSİ (ONTARIO KANADA)

550 gram buğday unu

550 gram pasta unu

150 gram tozşeker

225 gram tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 litre krema

Çilek sosu için:

1 kg dilimlenmiş çilek

250 ml ağaççileği sosu

100 gram pudraşekeri

Krema dışında tüm malzemeyi çukur bir kaba aktarın. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Kremayı ekleyin. Tekrar yoğurun. Hamuru merdaneyle 3 cm kalınlığında açın. Yuvarlak bisküviler kesin. 180 dereceli fırında bisküvilerin üzeri hafifçe kızarana dek pişirin. Çilek sosu için dilimlenmiş çilekleri ağaççileği sosunu ve pudra şekerini blendırdan geçirin. Bisküvileri çilek sosu ve kremayla birlikte servis yapın.