



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ AŞ

Refika Birgül

250 gr. Çilek
5 avuç Boziç
1,5 adet Lüle Kaymak
10 yaprak Güllaç
500 gr. Çilek
1,5 lt. Su
2 su bardağı Şeker
1 adet Vanilya Çubuğu
1 çorba kaşığı Boziç
8 dal Nane
5 adet Çilek

500 gram çileği kabaca 3-4 parça halinde dilimleyin. 1 adet vanilya çubuğunun da içindeki çekirdekleri çıkarın. Şerbeti için 1,5 litre su, 2 bardak şeker, çilek ve vanilya çekirdeklerini tencereye ekleyerek, kaynatmaya bırakılır. Rengi iyice pembeleşene kadar 10 dakika tıkırdatmanız yeterli. Altını kapatıp, şerbeti soğumaya bırakın bu arada siz de içini hazırlayabilirsiniz. 250 gram çileği tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Aynı bir kasede 5 avuç boziç ile 1,5 lüle kaymağı karıştırın. 10 yaprak güllacın önce 5 yaprağını şerbetleyerek teker teker siniye yerleştirin. Arada şerbetten çilek taneleri de gelecek şekilde koyarsanız çilek tadı çok daha fazla gelecektir. 5. Katına hazırlanmış kaymaklı karışım ile doğranmış taze çilekleri yerleştirin. Üzerine aynı şekilde her katını şerbet ile ıslatarak 5 kat güllaç yaprağını da ekleyin. Şerbetini çekince üzerine 1 çorba kaşığı boziç, 8 dal nanenin minik yaprakları ve çileklerle süsleyin.

