



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ HAMUR SEPETİ

Malzemesi:

İstenilen miktarda çilek veya mevsimine göre başka bir meyva

75 gr. şeker

2 yumurta akı

250 gr. milföy hamuru

istenildiği takdirde krema

Hazırlanışı:

Hamuru hazırladıktan sonra ince olarak açın. Bir tabağın yardımı ile bir yuvarlak parça kesin. Daha küçük bir tabaktan yararlanarak, üç yuvarlak halka kesin. Bu hamurları tepsiye dizerek sıcak fırında 30 dakika kadar pişirin. Diğer tarafta yumurta aklarını çırpın. Köpük halini alınca şekeri ilave edin. Yuvarlak hamurun kenarlarına bu karışımdan sürün. Bir hamur halkasını üzerine oturtun. Bunun üzerine de yumurta akı sürün. Bir hamur halkası daha oturtun. Kalan malzemeyi üst hamur halkasında bitirin. Kalan şekeri üzerine ekin ve hamuru tepsiye yerleştirerek tepsiyi sıcak fırına koyun. Yumurta akları pembeleşinceye kadar ortalama 6 dakika fırında tutun. Sonra fırından çıkarın. Hamur sepetinin içini krema ile doldurup üzerini de istediğiniz meyva ile süsleyin.