



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİLEKLİ KOLAY STRUDEL

5 adet yumurta
3 kg yoğurt
1 su bardağı tozşeker
125 gram margarin
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı nişasta
2 paket vanilya

Bir tencerenin içine tülbent serip, üzerine yoğurdu dökün ve bir gece bu şekilde bekletin. Ertesi gün tülbentte kalan yoğurda yumurta, eritilip soğutulmuş margarin, tozşeker, nişasta, kabartma tozu ve vanilya ilave edip çirpin. Orta boy yuvarlak bir kalıba yağlı kağıt serin. Üzerine hamur malzemesini boşaltın. Önceden ısıtılmış 160 C fırında 1 saat kadar pişirin. Soğuyunca servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.