



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KOLAY ŞTRUDEL

İlkay Öztürk

- 2 Adet Yufka
- 3 Çorba Kaşığı Tere Yağı
- 2 Su Bardağı Çilek Kompostosu
- 250 Gr. Çilek
- 2 Çorba Kaşığı Tuzsuz Lor Peyniri
- 2 Çorba Kaşığı Ceviz
- 2 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri

Tereyağını tavaya alıp eritem. Birinci yufkayı yağlayalım. Üzerine ikinci yufkayı koyup, yağı gezdirelim. Yufkaları küçük bir fırın tepsisine yerleştirelim. Dışarıda kalan yufka parçalarını üzerine kapatalım. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri kızarana dek pişirelim. Fırından aldıktan sonra üzerinde komposto suyunu gezdirelim. Çilekleri ayıklayıp, küçük parçalar halinde doğrayalım. Lor ve cevizle karıştırdıktan sonra malzemeyi yufkanın bir kenarına koyalım. Rulo biçiminde katladıktan sonra üzerine pudra şekeri serpelim. Dilimleyerek servis yapabiliriz.