



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KURABIYE

<https://migros.com.tr>

1 su bardağı un
1/4 su bardağı pudra şekeri
60 gr. tereyağı
1/3 su bardağı krema
1 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz
1 limonun suyu
1 su bardağı çilek

1. Un, pudra şekeri, kabartma tozu, tuz ve tereyağını yoğurun, üzerine de kremayı ekleyin.
2. Küp küp kestiğiniz çileklerle limon suyunu da koyup, diğer karışıma ilave edin.
3. Fırın tepsisinin üzerine yağlı kağıdı serdikten sonra, kaşık yardımıyla hamurdan parçalar alıp, tepsiye yerleştirin.
4. Sıraladığınız hamur parçalarının üstüne de şeker serpin. Önceden ısıtılmış 190° fırında 20 dakika pişirin.

