



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KURABIYE

2 su bardağı un,
bir tutam tuz,
50 gram margarin,
1,5 çorba kaşığı tozşeker,
8 çorba kaşığı süt,
üzerlerine sürmek için süt,
yarım kilogram çilek

Elenen unun içine tuz ve oda sıcaklığındaki margarini katın. Malzemeyi yoğurun. Ardından şekeri ekleyin. Biraz daha karıştırıp sütü ekleyin. İyice yoğurduğunuz hamuru düz ve hafifçe unlanmış zemine alın. Merdane ile 2 santimetre kalınlığında açın. Çay bardağı yardımıyla 12 adet yuvarlak kesin. Üzerlerine fırça yardımıyla süt sürün. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Fırının orta rafına koyup 180 derecede altın rengi olana kadar pişirin. Fırından çıkarıp enlemesine ikiye bölün. Soğuduktan sonra arasına kremayı sürün. İkiye bölünmüş çilekleri yerleştirin. Tazeyken servis yapın.