



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KURABIYE

1 su bardağı un
1/4 su bardağı pudra şekeri
1/3 su bardağı krema
60 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı limonsuyu
1 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz
1 su bardağı küp küp dilimlenmiş çilek
Üzeri için:
2 çorba kaşığı toz şeker

Un, pudra şekeri, tuz ve kabartma tozu karıştırılır. Kuru karışıma tereyağı eklenir kırıntı şeklinde bir hamur elde edilir. Krema eklenir yumuşakça bir hamur elde edilir. Minik küpler halinde dilimlenmiş çilekler limon suyu ile harmanlanır. Hamura çilekler katılır bir kaşık yardımıyla karıştırılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine kaşık yardımıyla çilekli hamurdan parçalar koyulur. Hamurların üzerine toz şeker serpilir. 190 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika kadar pişirilir. Kek kurabiyeler fırından çıkarıldıktan sonra biraz dinlendirilir.