



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİLEKLİ MİNİ LEZZETLER

Anadolujet Magazin

- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı Hindistan cevizi
- 1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
- 1 yumurta
- 1 kâse dolusu iri doğranmış çilek
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- Kreması için:
 - 1 su bardağı pudra şekeri
 - 1 çorba kaşığı dolusu tereyağı veya margarin
 - 8 çorba kaşığı labne peyniri veya tuzsuz lor
- Taban için:
 - 1 paket iyice ufalanmış yulafli bisküvi

Bisküvileri ufaladıktan sonra erimiş tereyağına ekleyerek karıştırın. Bu karışımı ufak kek kalıplarının altına hafif bastırarak eşit halde yayın ve bu şekilde kalıpları buzdolabına koyun. Düzgün bir alt dolgu olması için 40 dakika bekletin. Daha sonra bir kâsede yumurta ve pudra şekerini çırpın. Labne peyniri, hindistan cevizi, vanilya ve unu da ilave edip iyice karıştırın. Dolaptan çıkardığınız kek kalıplarına biraz doğranmış çilek , üzerine de hazırladığınız hamuru eşit miktarda ekleyin ve 150 derece ısıtılmış fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra dilerseniz üzerlerini çilek marmelatıyla süsleyerek servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:97905 • adı:Çilekli Mini Lezzetler • gönderen:sultan sofrası • indirme tarihi:19.09.2024 - 06:01