



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ OCAK TATLISI

Anadolujet Magazin

2 orta boy kâse dolusu yıkanmış ve ufak ufak doğranmış taze çilek
1,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz içi
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı süt
3-4 çorba kaşığı toz şeker
1 orta boy kivi
1 çorba kaşığı kavrulmuş ve dövülmüş susam

Yayvan teflon tencerede su, şeker ve çileği kısık ateşte kıvamlanmaya başlayıncaya kadar ağız açık pişirin. Diğer tarafta un, kabartma tozu, tuz, ceviz içi ve sütü iyice karıştırıp lokma hamuru kıvamına getirin. Üzerine susam serpip ağızını kapatın. Kısık ateşte 10-15 dakika hamurun kabarıp pişmesini ve içine çileğin tadını çekmesi bekleyin. Servis tabaklarına koyarak yanında kivi, dondurma veya kremşanti ile servis yapabilirsiniz.