



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARSELLER

MALZEMELER

Hamur için:

10 çay bardağı un

250 gr. margarin

2 yumurta sarısı

1 tutam tuz

12.5 çorba kaşığı toz şeker

Kreması için:

2.5 bardak süt

1 paket vanilyalı puding

5 çorba kaşığı toz şeker Üzeri için: 1.5 kilo çilek

1 bardak file badem

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180 derece ısıtın. Unu, sekeri, margarini, yumurta sarılarını ve tuzu yogurun. Koyu kıvama gelince elinizle yogurmaya devam edin. Hamuru top haline getirip alüminyum kagıda sarin. 1 saat buzdolabında bekletin. Firin tepsisini yağlayın. Hamuru açın ve yerleştirin. Firinin orta kısmında 20 dakika pisirin. Sogumasi için bekletin. Kremasi için 5 çorba kaşığı sütü, sekeri ve puding tozunu karistirin. Kalan sütü tencerede kaynatıp puding malzemelerini ekleyip karistirin. Hemen ocaktan alın ve iyice sogutun. Kremayı tepside pismis hamurun üzerine yayın. Çilekleri de kremanın üzerine dizin. File badem ile süsleyin.