



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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, şekeri, margarini, yumurta sarılarını ve tuzu yoğurun. Koyu kıvama gelince elinizle yoğurmaya devam edin. Hamuru top haline getirip alüminyum kagıda sarın. 1 saat buzdolabında bekletin. Firin tepsisini yağlayın. Hamuru açın ve yerleştirin. Firinin orta kısmında 20 dakika pişirin. Soguması için bekletin. Kreması için 5 çorba kaşığı sütü, şekeri ve puding tozunu karıştırın. Kalan sütü tencerede kaynatıp puding malzemelerini ekleyip karıştırın. Hemen ocaktan alın ve iyice soğutun. Kremayı tepside pişmiş hamurun üzerine yayın. Çilekleri de kremanın üzerine dizin. File badem ile süsleyin.