



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PRENSES TATLISI

60 gram margarin
1 tutam tuz
1 paket vanilya
1 su bardağı un
1 su bardağı su
4 adet yumurta
400 ml krema
400 gram çilek
Üzerine yetecek kadar pudraşekeri

Margarini, su tuz ve vanilya ile bir tencereye alın. Kısık ateşte margarin eriyip su kaynayana kadar bekleyin. Tencereye unu ekleyip tahta kaşık ile karıştırın. Malzeme koyulaştığında tencereyi ocaktan alın. Yumurtalardan birini kırıp hamura yedirin. Diğer yumurtalarda tek tek hamura yedirin. Fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın. Tatlı kaşığı ile hamurdan parçalar alıp tepsiye aralıklar ile yerleştirin. Önceden ısıtılmış 225 derece fırında 30 dk. pişirin. Pişer bezeleri fırından çıkartıp hemen mutfak makası ile yanlarını kesin. Kremayı sıkma torbasına alıp bezelerin içini doldurun. Çileklerin saplarını ayıklayıp dilimleyin. Kremanın üzerine çilek dilimlerini yerleştirin. Bezeleri servis tabağına aldıktan sonra, üzerlerine pudraşekeri serpin.