



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ PUFLAR

2 adet yumurta  
Yarım paket yaş maya  
5 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı süt  
1 çay bardağı su  
150 gr. margarin  
1 paket vanilya  
Aldığı kadar un  
300 ml krema  
150 gr çilek dilimleri  
Yarım su bardağı çilek reçeli  
Üzeri için Pudra şekeri

Sütü geniş bir kaba alın.  
Üzerine yaş maya, şeker ve suyu ekleyip eriyinceye kadar karıştırın.  
Yumurtaları, margarini ve vanilyayı ekleyin.  
Unu azar azar ekleyip yoğurun.  
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp fırın tepsisine dizin.  
Üzerini örterek mayalanmaya bırakın.  
Mayalanan hamurları 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.  
Soğumaya bırakın.  
Soğuyan puflları enlemesine ortadan ikiye kesin ve alt parçaya çilek reçeli sürün.  
Kremayı katılaşıncaya kadar çırpın ve krema sıkma torbasına doldurarak reçelli parçaların üzerine sıkın.