



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SCONE

50 Gr Sana Hamurışı
2 Su Bardağı un
8 Çorba Kaşığı süt
1 Tutam tuz
1,5 Çorba Kaşığı toz şeker

unu eleyin. sonra içine sana yağını ve tuzu katın. Malzemeyi yoğurmaya başlayın.ardından şekeri ekleyin. Biraz daha karıştırdığı sütü ekleyin. İyice yoğurduğunuz hamuru hafifçe unlanmış düz bir zemine alın. Merdane yardımıyla 2cm kalınlığında açın. Çay bardağı yardımıyla 12 tane yuvarlak kesin. Üzerine fırçayla süt sürün. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın.180 derecede altın rengi oluncaya kadar pişirin. Piştikten sonra enlemesine 2 ye kesin. Soğuduktan sonra arasına krema ve çilek koyup sandviç halinde kapatın.



Fotoğraf "azizim" tarafından gönderildi. 16.10.2016