



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SOS

500 gr çilek (ayıklanıp, yıkanmış)

180 gr (3/4 su bardağı) şeker

1/2 su bardağı limon suyu

Çilekleri bir süzgece koyup, bir tahta kaşığın sırtıyla ezerek büyük bir kaseyi çıkarınız. Şeker ve limon suyunu ekleyip, şeker eriyene kadar sürekli karıştırınız. Sosu üstten 3-4 parmak boşluk kalacak biçimde bir kavanoza doldurup, kavanozun ağzını alüminyum kağıtla kapatınız. Kavanozu buzdolabına kaldırıp, sosu en az 1 saat dinlendirdikten sonra, kullanınız.

Not: Çilekli sosu değişik tatlıların ve özellikle vanilyalı dondurmanın üstüne dökerek servis edebilirsiniz.
