



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ STRUDEL

2 adet yufka  
125 gram margarin  
2 su bardağı çilek kompostosu suyu  
250 gram çilek  
2 çorba kaşığı tuzsuz lor peyniri  
2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz  
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Margarini tavaya alıp, eritin. Birinci yufkayı yağlayın. Üzerine ikinci yufkayı koyup, yağı gezdirin. Yufkaları küçük bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsinin dışında kalan yufka..parçalarını üzerine kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kızarana dek pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine komposto suyunu gezdirin. Çilekleri ayıklayıp, küçük doğrayın. Lor ve cevizle karıştırın. Malzemeyi yufkanın bir kenarına koyun. Rulo biçiminde katlayın. Üzerine pudraşekeri serpin. Dilimleyerek, servis yapın.