



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TİRAMİSU

250 g çilek
75 g kedidili bisküvi
yarım litre espresso
400 g krem şanti
3 paket krem santi sertleştirici
75 g ince taneli toz şeker
200 g süzme yoğurt

Çilekleri yıkayın, saplarını çıkartın ve dilimleyin. Bisküvileri bir plastik poşete koyun, poşeti kapatın ve oklava ile ezin. Espresso'yu ezilmiş bisküvilere içirin. Kremayı 1 dakika çırpın, sertleştirice ve şekerini katın, tekrar sertleşinceye dek çırpın. Süzme yoğurdu, bisküvileri ve çilekleri kremaya karıştırın. Bir kaseye çilek döşeyin, kremayı ve çilekleri kat kat koyun, çilek ile bitirin. Acı badem kurabiyeleri, fesleğen ve nane ile garnitür yapın.

[ML® Çilekli Tiramisu için tıklayın](#)

