



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ YAZ RÜYASI

500 gr Taze Çilek
2 Bardak süt
2 Yemek Kaşığı Sana Margarin
3 Su Bardağı mısır gevreği
1 Paket vanilya
2 poşet ÇİLEKLİ toz krem şanti

ÇİLEKLİ ŞANTİLERİ SÜLE ÇIRPIP DOLAPTA BİRAZDONDURUYORUZ,DERİN BİR KASE İŞERİSİNE BOŞALTIP ÇİLEKLERİN BİRAZINI KÜÇÜK KÜÇÜK DOĞRUYORUZ,MISIR GEVREĞİNİ,ODA ISISINDA YUMUŞAMIŞ SANA MARGARİNİ,VANİLYAYI,İSTEĞE GÖRE FINDIK,FISTIK,CEVİZ VE FARKLI MEYLERDE EKLENEBİLİR, DİKDORTGEN BORCAMIN KENARLARINA İNCE DİLİNİMİŞ ÇİLEKLERİ DİZİP KARIŞIMI BOŞALTIP BUZLUKTA 4-5 SAAT DONDURDUKTAN SONRA SERVİSE HAZIRDIR.