



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEKLİ ÇİLEK KUPLARI

Elif Korkmazel

500 gr. çilek  
6 dilim ekmek  
5 çorba kaşığı toz şeker  
1/2 çorba kaşığı nişasta  
1 su bardağı su  
1 paket krem şanti  
2 çay bardağı süt  
4 çorba kaşığı vişne reçeli

Çilekleri toz şekerle blender'dan geçirin ve bir taşım kaynatın. Suyla açılmış nişastayı üzerine ekleyip koyulaşınca kadar pişirin. Ekmekleri küp küp doğrayıp kuplara paylaşın. Üzerine çilekli karışımdan döküp soğutun. Üzerine sütle çirpılmış krem şanti koyun, vişne reçeli gezdirin.