



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EKMEKLİ ÇİLEK KUPLARI

500 gr. çilek
6 dilim etimek
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 geçirip bir taşım kaynatın. Suyla açılmış nişastayı üzerine ekleyip koyulaşmaya kadar pişirin. Etimekleri küp küp doğrayıp kurlara paylaşırın. Üzerine çilekli karışımından döküp soğutun. Sütle çırpılmış krem şanti koyduğunuz tatlıyı vişne reçeliyle süsleyin.