



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## EV YAPIMI ÇİLEK TATLISI

125 gr Çilekli kâse margarin  
250 gr süzme yoğurt  
250 gr Fidella peynir  
50 gr pudra şekeri  
1 su bardağı çırpılmış kremşanti  
1 adet limon suyu  
150 gr doğranmış taze çilek  
2 paket Ülker Başak Bisküvi  
1 yaprak jelatin

20-22cm çapındaki yuvarlak borcam veya benzeri bir kalıbın altına başak bisküvi dizilir. Derin bir kabın içine fidella peyniri ve süzme yoğurt çırpma teli ile pürüzsüz bir hal alıncaya kadar çırpılır. Üzerine çilekli margarin ve şekeri ekleyerek çırpmaya devam edilir. Jelatin yarım su bardağı soğuk su ile ıslatılıp yumuşatılır ve eritilerek karışıma ilave edilip karıştırılır. En son olarak çırpılmış kremşanti ve limon suyu eklenir. Karışım önceden hazırlanmış kalıbın yarısına kadar eklenir ve üzerine Ülker başak bisküvi dizilir. Karışımın kalan yarısı da ilave edildikten sonra üzerine doğranmış çilekler eklenerek düzleştirilir. Bu işlemi her iki kata da uygulanır. Buzdolabında 3-4 saat soğutulur. Üzeri kremşanti ve çileklerle süslenir ve dilimlenerek servis edilir.