



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ ÇİLEK TATLISI

250 gr halka halinde doğranmış çilek

1 elma

3-4 çorba kaşığı toz şeker

Her tabak için bir kivi

1 portakalın suyu

İrice doğranıp kavrulmuş yer fıstığı

Çilekleri doğradıktan sonra bir tane de elma doğrayın, bir de portakalın suyunu sıkıp toz şekerle birlikte ufak bir tavaya alın. Arada karıştırarak 5-6 dakika kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Tabakları soyup halka halinde doğradığınız kivilerle süsleyip üzerine çilek sos koyun. En üste de yer fıstıklarını serpip servis edin.