



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU ÇİLEKLİ HALKA

50 gr margarin  
200 ml su  
1 tutam tuz  
3 adet yumurta  
1 paket krem patiseri  
250 gr çilek  
3 adet muz  
1 çay bardağı hindistancevizi  
1 paket krem şanti  
1 çay bardağı pudra şekeri

50 gr margarini 200 ml su ve bir tutam tuz ile ufak bir tencereye alın. Margarin tamamen eriyip su kaynamaya başlayınca unu tek seferde tencereye boşaltın. Tahta bir kaşıkla 1,5 dakika kadar karıştırıp ocaktan alın. Birkaç dakika ılımasına izin verdikten sonra yumurtaları teker teker ekleyerek mikserle karıştırın. Şu hamurunuzu sıkma poşetine doldurup yağlı kağıt serili fırın tepsinize halka şeklinde sıkın. 190 derecede yaklaşık 35 dakika, üzeri pembeleşene kadar pişirip fırından alın ve ılımaya bırakın. Ilıdıktan sonra halka şeklindeki hamurun arasını açıp krem patiseri ya da arzu ettiğiniz başka bir krema ile doldurun. Kremanın üzerine çilek ve muz dilimlerini sıralayıp hindistancevizi serpiştirin. Meyvelerin üzerine biraz da krem şanti sürüp hamurunuzun üst parçasını kapayın. Buzdolabında dinlendirip üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

