



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASLANAĞZI BRİOŞ

- 1 taze pişmiş ve soğutulmuş briş
- 120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
- 2 çorba kaşığı süt
- 2 çorba kaşığı su
- 150 gr krema
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 180 gr taze ağaççileği (püre haline getirilmiş ve soğutulmuş)
- 200 gr taze, soğutulmuş çilek

Brişun tepesini kesiniz. Madenî bir kaşıkla ortasını, kabuk 1-1,5 cm kalana kadar oyunuz. İcini sütle ıslatıp, bir kenara koyunuz.

Toz şeker ve suyu orta büyüklükte bir tavaya koyup, normal ateşte, şeker eriyene kadar, karıştırarak ısıtınız. Şurubu kaynatıp, karıştırmadan rengini değiştirmesini bekleyiniz ve ateşten alınız. Bir pasta fırçası kullanarak brişun üstüne bu reçel kıvamında şuruptan sürünüz. Sürdüğünüz karışım sertleştikten sonra, brişu servis tabağına alınız.

Kremayı küçük bir kaseye boşaltıp, katılaşana kadar telle çırpınız, vanilya ile pudra şekerini ekleyip, ağaççileği püresiyle karıştırınız.

Ağaççilekli kremayı brişun içine doldurup üstünü çileklerin yarısı ile süsleyiniz. Kalan çilekleri brişun çevresine diziniz. (Dilerseniz brişun kestiğiniz tepesini en üst kısma yerleştirebilirsiniz.) Brişunuzu hemen servis ediniz.
