



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PİZZA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 - 2 su bardağı un

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3 yemek kaşığı su

125 g eritilmiş tereyağı

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Çilekli Puding

2 su bardağı süt

1 çay bardağı krema

Üzeri için:

10 adet çilek

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Fırın tepsisinin boyutunda pişirme kağıdı kesin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu bir kaba alın. Üzerine pudra şekeri, şekerli vanilin, su ve erimiş tereyağını ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kestiğiniz pişirme kağıdının üzerine alın ve merdane ile 25 cm çapında açın. Pişirme kağıdı ile birlikte alıp fırın tepsisine koyun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın.

Pudingi başka bir kaba aktarın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan tabanı servis tabağına alın. Pudingi kenarlarda yaklaşık 1 cm boşluk bırakarak tabanın üzerine yayın.

Çilek, çikolata parçaları ve Antep fıstığı ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



