



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK ÇİÇEKLER

MALZEMELER

2 yumurta

1 ay bardađı toz seker

1 paket vanilya

Yarım ay kasığı tuz

1 yemek kasığı su

1 limon kabuđu rendesi

2 ay bardađı un

Dolđu:

200 g ilek,

1 paket tart jölesi,

2 yemek kasığı toz seker,

2,5 çay bardađı su 1 paket krem santi,

1,5 çay bardađı soguk süť

YAPILIŐ TARIĐI

Yumurta ve sekeri irpin. Sekerli vanilin, tuz, su, limon kabuğu rendesi ve unu ilave edip 1-2 dakika daha irpin. Bu hamurdan yağlı kağıt serilmis firin tepsisine belirli araliklarla birer yemek kasığı koyun. Bu hamurlara iek sekileri verebilmek için kasık yardimi ile ortalarından dis kenarlarına dogru belirli araliklarla yayin. Önceden isitilmis 200 dereceli firinda 10-15 dakika pisirin.

Dolđu: Soguttugunuz ieklerin yarisinin üzerlerine çilekleri dizin. Tart jölesini toz seker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazirlayin ve çileklerin üzerine sürün.

Krem santiyi 1,5 çay bardađı süť ile 2-3 dakika irpin. Krema torbasi ile çileklerin üzerine sikin ve kalan çiçekleri bunların üzerine kapatın.

Üzerlerine pudra sekeri serpererek servis yapın.