



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK EKLER

MALZEMELER (6 KİŞİLİK)

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı su

1 tutam tuz

2 tatlı kaşığı toz şeker

100 gr. margarin

1 paket kabartma tozu

2 adet yumurta

2 su bardağı un

1 su bardağı dolusu çilek

2 su bardağı krema

Yarım çay bardağı pudra şekeri

Yarım su bardağı süt ve suyu, 2 tatlı kaşığı toz şekeri ve küçük küplere böldüğümüz margarinini bir tencerede karıştırarak bir taşım kaynatalım. Unu eleyerek bir kaba alalım. Kaynamakla olan bu karışımı bir kerede boşaltalım. Aynı zamanda hepsini iyice karıştıralım. Hamur top haline geldikten sonra tencereyi ocaktan indirelim. Soğumaya bırakalım.

10 dakika sonra kabartma tozunu ilave edelim. Karıştırarak hamura yedirelim. Yumurtaları kırıp, mikserde çırpalım. Karıştırdığımız yumurtaları hamura ekleyelim. Hamur sıkacağı veya bir kaşık yardımıyla hamurdan küçük parçalar koparıp, yağlı kağıtla kaplanmış bir fırın tepsisine sıralayalım. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına koyalım. 250 derecede 25 dakika pişirelim. Pişen ek hamurlarını sıcakken tepside alalım. Ortadan ikiye keselim. Çilekleri yıkayalım. Küçük küçük doğrayalım. Kremayla karıştıralım. Çilekli kremayı tüm parçaların arasına sürelim. Kapaklarını kapatalım. Üzerine pudra şekeri serpip, servis yapalım. Afiyet olsun.