



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK KREMALİ KURABIYE

4 adet yumurta
80 gram un
1 çorba kaşığı nişasta
1 adet limonun kabuğu
100 gram toz şeker
30 gram margarin
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tutam tuz
4 çorba kaşığı böğürtlen reçeli
400 gram krem şanti
400 gram çilek

Margarini küçük bir tavada eritin.

Yumurtaların aklarını sarılardan ayırın.

Yumurta sarılarını 2 çorba kaşığı şeker, 3 çorba kaşığı su ve limon kabuğu ile çırpın.

Yumurta akına tuz ekleyip köpük kıvamına gelene kadar çırpın ve kalan şekeride ilave edin.

Margarini yumurta sarılı karışıma ekleyin.

Un ve nişastayı süzgeçten geçirin ve yumurta akı ve böğürtlen reçeliyle birlikte bu karışıma ilave edin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serip, hazırladığınız hamurdan yuvarlaklar sıkın.

Önceden 175 C°'ye ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.

Çileği ayıklayıp yıkayın ve mutfak robotundan geçirerek püre haline getirip bir süzgeçten geçirin.

Krem şantiyi paketeki tarife göre hazırlayın ve üzerine pudra şekeri ekleyin.

Çilek püresini krem şantiye ekleyin.

Çilekli kremayı soğuyan kurabiyelerin yarısının üzerine paylaşın.

Kalan kurabiyeleride üzerine kapatın.

1 saat dinlendirdikten sonra servis edin.