



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK TATLISI

250 gram çilek
180 gram şeker
1 limon
5 yumurta
1 kaşık tereyağı

250 gram çileği yıkayın, kumlarının gitmesini sağlayın. Bunlardan beş altı tanesini ayırın. Geriye kalanın çöplerini çıkarıp, çatalla, püre haline gelinceye kadar ezin. Buna şekeri, limonun suyunu katıp karıştırın. Beş yumurtanın akını, derin bir kap içinde, kar haline gelinceye kadar dövün çileğe katın. Fırın kabının dibini yağlayıp bu karışımı içine düzgünce yayın fırına verin. 20 dakika pişirdikten sonra fırından çıkarın.