



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ BOMBE

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

Sütlaçlı karışım:

1 poşet Dr. Oetker Damla Sakızlı Sütlaç

2 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

4 - 5 adet küp şeklinde doğranmış çilek

Kaplama:

8 - 10 adet çilek

Taban:

8 adet kedidili bisküvi

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

1 çay bardağı iri kırılmış antepfıstığı

1 yemek kaşığı toz şeker

25 g eritilmiş tereyağı

2 - 3 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Bombeli derin metal kap (16 cm)

2 su bardağı süt ve 1 su bardağı kremayı bir tencereye koyup üzerine sütlaç poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Daha sonra badem ve küp şeklinde doğranmış çilekleri ilave edip kaşık ile karıştırın.

Kalıbın içini streç film ile kaplayın. Çilekleri yıkayıp iyice kurulayın ve 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. Dilimlediğiniz çilekleri kalıbın tabanına ve yanlarına boşluk bırakmadan dizin. Üzerine sütlaçlı karışımı dökün ve düzeltin. Kedidili bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Derin bir kaba alın, badem, Antep fıstığı ve toz şekeri ekleyip kaşık ile karıştırın. Üzerine eritilmiş tereyağı ve sütü ilave edip tekrar karıştırın. Karışımı kalıptaki sütlacın üzerine yayın. Kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak düzleştirin. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde yaklaşık 3 saat bekletin.

Tatlıyı dondurucudan alın ve streç filmi açın. Kalıbı servis tabağına ters çevirerek çıkarın. 5-10 dakika bekletip arzuya göre antepfıstığı ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



