



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ BÜSKÜVİLİ KUP

350 gr çilek
600 gr tuzsuz krem peynir
3 çorbakaşığı toz şeker
3-4 damla vanilya esansı
50 gram sade bisküvi
100 gram kepekli bisküvi

4 Kişilik

Yapılışı :

Çilekleri ayıklayıp iyice yıkadıktan sonra soğuk suda bekletin. Olgun çileklerin yarısını ayırın. Kalanları bir kaba koyarak bir kaç dakika ateşe verin. Şekerin yarısını da içine kattıktan sonra iyice ezerek püre kıvamına getirin.

Önceden ayırdığınız çilekleri irice doğrayarak pürenin içine katın. Peyniri kalan şekerle iyice karıştırdıktan sonra vanilya esansını damlatın. Bisküvileri bir naylon torbanı içine doldurup oklavayla ezerek ufalayın.

Çilekli karışımın yarısını 4 kup bardağına bşaltın. Üzerlerine peynirli karışımdan dökün. En üste bisküvilerden yerleştirdikten sonra aynı işlemi bir defa daha tekrarlayın. Üstünü çilek parçalarıyla süsleyip soğuk servis yapın.