



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BÜSKUVİLİ KUP

400 gr çilek
4 çorbakaşığı şeker
500 gr labne peynir
250 gr kepekli bisküvi

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 karıştırın. Bisküvileri bir naylon torbanı içine doldurup oklavayla ezerek ufalayın. Çilekli karışımın yarısını 4 kup bardağına boşaltın. Üzerlerine peynirli karışımdan dökün. En üste bisküvilerden yerleştirdikten sonra aynı işlemi bir defa daha tekrarlayın. Üstünü çilek parçalarıyla süsleyip soğuk servis yapın.