



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DİLİMLER

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

Önce kekun, kabartma tozu ve kakaoyu birlikte eleyin. İçine tereyağı, yumurta, toz şeker ve çilek püresini ilave ederek krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Rendelenmiş çikolataları ekleyip karıştırın. Yağladığınız 15x30 cm'lik dikdörtgen kek kalıbınıza karışımı dökün ve önceden ısıtılmış (180 derece) fırınızdaki yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Soğuyan kekinizi servis tabağına alın ve çilek suyu ile ıslatın. Diğer tarafta krema ile pudra şekerini mikserle çırparak koyu bir kıvam almasını sağlayın.

Kekinizin üzerine kremayı yaydıktan sonra kareler halinde kekinizi dilimleyin. Üzerini çilekle süsleyerek servis yapın.

