



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ GÖZLEME

5 Adet Çilek
1 Paket Kabartma Tozu
Yarım Su bardağı Krema
1 Adet Portakal Kabuğu Rendesini
Yarım Yemek kaşığı Pudra Şekeri
1 Su bardağı Süt
2.5 (5/2) Su bardağı Un
1 Paket Vanilya
2 Adet Yumurta
Üzeri İçin:
Pudra Şekeri

Çilekleri ayıklayıp, ince dilimler halinde doğrayınız. Derin bir kâsenin içinde yumurtaları, kremayı, sütü, pudra şekerini, vanilyayı ve portakal kabuğunun rendesini karıştırınız. Daha sonra unu ve kabartma tozunu eleyerek ekleyiniz. Harcı bir çırpıcı yardımı ile karıştırınız. En son olarak içine doğranmış çilekleri ekleyip, tahta bir kaşık yardımı ile iyice karıştırınız. Yayvan bir tavaya az yağ koyup, kızdırınız. Yağın fazlasını kâğıt havlu ile alınız. Kızgın tavaya geniş bir kaşık veya kepçe ile harcı tavaya döküp, her iki tarafını da iyice kızartınız. Üzerine pudra şekeri serpererek servis ediniz.

