



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ HAMUR

1.5 su bardağı+2 çorba kaşığı un
1 adet yumurtanın sarısı
3/4 su bardağı tozşeker
125 gr. tereyağı
5 çorba kaşığı soğuk su
Tuz
2 adet muz
6-7 adet çilek
Un
Yumurta sarısı
Tozşeker

Yağ ve tuzu yoğurun. En son suyu ekleyip, hamuru hemen toparlayın. Buzdolabında 30 dakika bekletip, unlanmış tezgahta açın. Hamurdan pasta tabağı büyüklüğünde parçalar kesin. İnce dilimlenmiş muz ve çilekleri hamurların ortasına koyun, kenarlarını ortası biraz açık kalacak şekilde toparlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Eritilmiş çikolatayla süsleyerek servis yapın.