



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ JÖLE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- Aldığı kadar un
- 1 Adet Limonun Suyu
- 1 Yemek Kaşığı pudra şekeri
- 2 Yemek Kaşığı toz şeker
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 4 Yemek Kaşığı su
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket çilek
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Paket çilek jölesi
- 1 Çay Bardağı üstü için : krema

Margarin yumurta sarısı toz şeker kabartma tozu ve yoğurdu su ile ezin. Aldığı kadar un ilave edip yumuşak bir hamur elde edin. 15 dk bekletin. yağlanmış tart kalıbına ince bir şekilde yayın.üzeri pembeleşene kadar pişirin. ters çevirerek tabağa alın. krema pudra şekeri ve limon suyunu çırpıp tartın üzerine dökün. çilekleri dizin. jöleyi suyla erittikten sonra iyice karıştırarak soğumasını bekleyin. çileklerin üzerine bir miktar jöle döküp 5 dk dolapta tutun. donunca kalan jöleyi üzerine dökün. Buzdolabında 3 saat beklettikten sonra servis yapın.
