



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEKLİ KOLAY STRUDEL

125 Gr Sana Hamurışı
2 Çorba Kaşığı pudra şekeri
250 gr çilek
2 Çorba Kaşığı tuzsuz lor peyniri
2 Su Bardağı çilek kompostosu suyu
2 Adet yufka
2 Çorba Kaşığı dövülmüş ceviz

margarini tavaya alıp eritin. birinci yufkayı yağlayın. üzerine ikinci yufkayı koyup yağı gezdirin. yufkaları küçük bir fırın tepsisine yerleştirin. tepsinin dışında kalan yufka parçalarını üzerine kapatın. önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. fırından aldıktan sonra üzerine komposto suyunu gezdirin. çilekleri ayıklayıp küçük doğrayın. lor ve cevizle karıştırın. malzemeyi yufkanın bir kenarına koyun. rulo biçiminde katlayın. üzerine pudra şekeri serpin. dilimleyerek servis yapın.