



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KREMALI POFUDUKLAR

2 adet yumurta  
Yarım su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı mısır unu  
4 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 su bardağı krema (çirpılmış)  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
250 gram çilek

Fırını önceden ısıtın. 12 küçük tartölet kalıbını yağlayın. Yumurtaları mikserle krema halini alana kadar çirpin. Şekeri kaşık kaşık ekleyip çırpıma devam edin. Unları üç kez eleyip yumurtalı karışıma ilave edin. Kabartma to/unu ekleyin. Karışımı hazırlanan kalıplara bölüştürün. Orta ısıda 8 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Çilekleri temizleyip doğrayın. Kremayla pudraşekerinin yarısını çirpin ve çilekleri ekleyin. Krema karışımını pandispanyaların yarısına dökün. Kalanları d.ı üstüne örtün. Pudraşeker serpip servis yapın.



Fotoğraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017