



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ SANDVIÇ KEK

<https://haber7.com>

350 gr un  
1 paket kabartma tozu  
3 kaşık toz şeker  
125 gr tereyağı  
125 gr krema  
1 yumurta  
1/2 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı toz vanilya  
Çilek harcı:  
250 gr çilek  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı nar ekşisi

Çilekler yıkanır, temizlenir ve yarısı bir kaşıkla iyice ezilir. Diğer yarısı ise dörde bölünerek ayrı bir kaseye alınır. Kaseinin içinde bölünmüş çilekler, ezilmiş çilekler, nar ekşisi ve şeker karıştırılır, bir strech film ile örtülüp buzdolabında marine olmak üzere 1 saat bırakılırlar.

Fırın 210°C ye ısıtılır.

Hamur hem elde hem de mutfak robotunda kanca aparatı ile yapılabilir. Tereyağı buzlukta dondurulur, sonra rendelenir. Önce kuru malzemeler (un, seker, tuz, kabartma tozu) iyice birbirine yedirilir, kumumsu bir kıvam alana kadar karıştırılır. Bundan sonra çırpılmış yumurta ve krema eklenir, pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğrulur. Hafif unlanmış zemin üzerinde oklavayla 2 cm yüksekliğinde açılır ve bir bardakla daireler kesilir. Hamur bitene kadar işlem tekrarlanır. Shortcakeler fırın kağıdı bulunan tepsiye konur ve üzerlerine yumurta akı sürülüp biraz toz şeker serpiştirildikten sonra 10-15 dakika pişirilir.

Pişen daire şeklindeki hamurlar, bir gril üzerinde hafif ılıtılıp ortadan ikiye bölünür, içlerine bolca çilek harcı ve kremşanti konup sandviç gibi kapadıktan sonra servis edilir.

