



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ŞUALE KREM

100 gr. margarin
Yarım paket vanilya
125 gr. un (4 çorba kaşığı)
Pasta ara kremi
250 gr. su (1 su bardağı)
250 gr. çilek
1 kahve kaşığı tozşeker
3-4 adet yumurta
glazür veya pudraşekeri
1 fiske tuz

Şuale krem hamurunu hazırlayınız.

2 cm. çapında huni geçirilmiş bir torbaya hamuru doldurunuz.

Yağlanmış tepsiye yumurta büyüklüğünde koni şeklinde sıkınız.

Isıtılmış orta ısı fırında pembeleşip kuruyuncaya kadar pişiriniz.

Soğuduktan sonra tam ortasından keskin bir bıçakla kesiniz. İçlerine pasta kremi doldurunuz.

Pasta kreminin üzerine ayıklanmış, yıkanmış çilekleri diziniz.

Kestiğiniz diğer yarıyı çilekler gözükecek şekilde üstüne koyunuz.

Üst parçaya arzu ederseniz bir glazür sürünüz veya bol pudraşekeri serpip, servis yapınız.