



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TATLI

500 gram un
3 yumurta sarısı
30 adet çilek
Kakao
1 çay kaşığı şeker
2 çay bardağı su (Ayrı bardaklarda olsun .Lütfen!)

İlk önce yumurtanın sarısını ayırırız. Un ve 1 çay bardağı su ile iyice yoğururuz. Hamur kıvamına gelince 5 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu sırada çileklerin yaprakları ayrılır, 20 tane çilekler ezilir ve püre kıvamına getirilir. Çilek püremize şekerimizi katarız. Sonra dinlenmeye bıraktığımız hamurla çilek püresini karıştırırız. Sonra üzerine sos olarak geriye kalan 5 çileği de ezeriz. Püre kıvamına getiririz. Kakaomuzu pürenin içine döker karıştırırız. 1 çay bardağı suyumuzu sosa dökeriz. 3 dakika pişiririz. Soğumaya bırakırız. Çilekli hamurumuzu küçük küçük toplar haline getiririz. Fırında 25 derece olarak 10 dakika pişiririz. Tatlımız piştikten sonra sosumuzu tatlımızın üzerine dökeriz. İşte tatlımız hazır.