



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİLEKLİ TEPE

2 orba kaşığı bal  
150 gr ilek  
60 gr Lor Peyniri  
1.5 orba kaşığı Yoęurt  
8 dilim Kepek Ekmeęi  
2 tatlı kaşığı Pudra Şekeri

Çilekleri temizleyip yıkayın. Balı bir kaba alıp kısık ateşte ılıtın. Ocaktan alıp çilekleri ilave edin. Peynir ve yoğurdu ayrı bir kapta krema kıvamında çırpın. Kepekli ekmeklerin kabuklarını bıçakla kesin. İ kısımlarını fırının ızgara teline dizip kızartın. İki dilim ekmeği düz bir tabağa yan yana yerleştirep üzerine hazırladığınız kremayı spatulayla sürün. Üzerine birkaç tane ballı ilek dizin. 2. ve 3. katı da aynı şekilde hazırlayıp son katı kızarmış ekmekle tamamlayın. Pudraşeker serpiştirep nane yapraklarıyla süsleyin. Servis yapın.