



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ VE KARAMELLİ SAKSILAR

Hamuru için:

3,5 su bardağı elenmiş un

1 paket vanilya

Tuz

250 gram margarin

1-2 çorba kaşığı soğuk su

İçi için:

200 ml krema

1 su bardağı tozşeker

2 adet yumurtanın sarısı

10-12 adet büyük boy çilek

Un ve vanilyayı bir kaba eleyin. Tuzu ekleyin. Oda sıcaklığındaki küp doğranmış margarini ve soğuk suyu ekleyip yoğurun. Ele yapışmayacak bir hamur elde edin. Hamurun üzerini nemli bir bez ile örtüp buzdolabında 30 dakika bekletin. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yağlanmış muffin kalıplarının içini bu hamurla kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Bu arada şekeri bir tavada kısık ateşte eritin. İlinması için bir kenara alın. Diğer tarafta kremayı mikserle çırpın. Önce yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Daha sonra ılınmış şekeri ekleyip kremayı tekrar çırpın. Bu karışımı fırından çıkardığınız kalıpların içine paylaşın. Tekrar fırına atıp 20-25 dakika pişirin. Kalıpları fırından çıkardıktan sonra çilek dilimlerini karamelle saplayın. Soğuduktan sonra kalıplardan çıkartıp servis yapın.

