



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ YOĞURTLU KUP

300 gr süzme yoğurt  
Yarım kilo çilek  
2 yemek kaşığı 2 şeker  
100 gr labne peyniri  
1 paket vanilya  
1 limon kabuğu rendesi  
1 yemek kaşığı bal  
1 çay bardağı kırılmış ceviz

250 gr çileği robottan geçirin püre haline getirin ve toz şekeri ilave ediyorsa ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca 3-4 dakika daha pişirin ve ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Süzme yoğurdu bir kaba alın üzerine labne peyniri şekerli vanilin, limon kabuğu rendesi ve balı ekleyip karıştırın. geriye kalan 250 gr çileği küpü küpü doğrayın. Kuplara önce yoğurtlu karışımı sonra çilek küplerini ve üzerine çilek püresini ve cevizi koyalım.

