



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ YOĞURTLU KUP

<https://www.droetker.com.tr>

1,5 su bardağı yoğurt
250 g püre haline getirilmiş çilek
2 yemek kaşığı toz şeker
100 g labne peyniri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı bal
250 g küp şeklinde doğranmış çilek
1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Yoğurdu süzğüye alıp suyunun iyice süzülmesi için 1 saat bekletin.

250 g çilek püresini 2 yemek kaşığı toz şeker ile orta ateşte pişirin. Kaynamaya başladığında 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin, ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Süzülen yoğurdu derin bir kaba alın ve çatal yardımı ile iyice çırpın. Üzerine labne peyniri, şekerli vanilin, limon kabuğu rendesi ve balı ekleyip çatal ile iyice çırpın.

Hazırladığınız yoğurtlu karışımı, aralara doğranmış çilek, çilek püresi ve ceviz koyarak kuplara paylaşın. Buzdolabında 1-2 saat soğutarak servis yapın.

