



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI ÇİLEK RÜYASI

500 gram çilek
4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
5 çorba kaşığı un
1 'er paket kabartma tozu ve vanilya
1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
1 çay bardağı kaju fıstığı
1 kg Maraş dondurması

Yumurta ve toz şekeri iyice çırpın. Süt ve sıvı yağ ekleyip karıştırın. Ayrı bir yerde un, kabartma tozu, vanilya ve Türk kahvesini eleyip karıştırın. Kırılmış kaju fıstığı ilave edip harmanlayın. Unlu karışımı yumurtalı karışımın üzerine ekleyip karıştırın. Hamuru yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine döküp, önceden ısıtılmış 170 derece fırında kontrol ederek pişirin. Kek ılınınca enlemesine ortadan ikiye kesip soğumaya bırakın. Dondurmayı hafif yumuşatıp, bir kat kekin üzerine yarısını yayın. Üzerine doğranmış çilekleri serpiştirin. Kalan dondurmayı üzerine yayın. İkinci kat keki kapatıp, elinizle iyice bastırın. Derin dondurucuda 1 saat dinlendirin. Dilimleyip dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

