



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

DONDURMALI ÇİLEK TUTKUSU

Carte d'Or Classic çilek, kaymak, çikolata
3 su bardağı dolusu mutfak robotunda geçirilmiş kakaolu kek parçaları
Yarım paket kremşanti
Yarım su bardağı soğuk süt
1 çay bardağı çekilmiş ceviz
4-5 adet çilek
Çikolata sosu

Kremşanti sütle çırpılarak hazırlanır, kek parçaları ve ceviz ilave edilip elle yoğrularak katı bir hamur haline getirilir. Buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirilen hamur folyo üzerinde merdaneyle 1cm kadar inceltilir kalp şeklindeki kalıpla iki parça kesilir, servis tabağına bir parça kalp şekli verilmiş kekten konur üzerine dilimlenmiş çilekler yerleştirilir. Çileklerin üzerine çikolata, çilekli ve kaymaklı birer top dondurma ilave edilir diğer kalp şeklindeki kek parçası da servis tabağına yerleştirilir. Çikolata sosla süslenip servise hazırlanır. Herkese lezzet dolu hayırlı ramazanlar diliyorum.