



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI ŞARLOT

- 2 paket vanilyalı dondurma
- 1 paket krem şanti
- 2 su bardağı çilek
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- Krep için:
- 1 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 tutam tuz

1 bardak çileği ve pudra şekerini mikserle çırpıp bekletin.

Kalan çileği de süt ve krem şantiyle mikserle çırpıp bekletin.

Vanilyalı dondurmayı çırpın, bekletin.

Yumurta, süt, zeytinyağı, tuz ve unu mikserde çırpıp krep hamuru hazırlayın. Yağsız tavada 6 adet krep yapın. Krepler soğuduktan sonra pembe krem şantiyi koyup rulo şeklinde sarın. Ruloları 1 parmak kalınlığında enlemesine kesin.

Çukur bir cam kâsenin dibine ve kenarlarına tereyağı sürün. Kestiğiniz krepleri kâsenin ortasından başlayarak tabağa döşeyin. İçine dondurmayı dökün.

Buzdolabında bir gece bekletin. Servis yapmadan önce düz bir servis tabağına ters çevirip koymalısınız.

