



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://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 çırıp kenara alın.

Kalan çileği de süt ve krem şantiyle mikserle çırıp bekletin.

Vanilyalı dondurmaya da çırıp sonradan kullanmak için kenara alın.

Yumurta, süt, zeytinyağı, tuz ve unu mikserde çırıp 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 dondurmaya dökün.

Buzdolabında bir gece bekletin.

Servis yapmadan önce düz bir servis tabağına ters çevirip koymalısınız.