



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ÇİLEK

600 gr çilek  
4 adet yumurta sarısı  
50 gr tereyağı  
200 ml çilekli süt  
200 gr krema  
1 çay bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın  
4 yemek kaşığı pudra şekeri

Çilekleri ayıklayıp yıkayın. 4 parçaya bölün. 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı pudra şekeri, tarçın ile karıştırın. Yumurta sarıları, toz şeker ve çilekli sütü karıştırın. Sıcak benmaride koyu bir krema kıvamına gelene kadar çırpın. Kremayı çırpıp karışıma ekleyin. Çilekleri 4 adet ateşe dayanıklı kaba şerleştirin. Kremayı eşit miktarda çileklerin üzerine dağıtın. Önceden ısıtılmış fırında üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri ve çilekle serpip servis yapın.

