



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR ÇİLEK

<https://migros.com.tr>

1+1/4 su bardağı un
1/3 su bardağı şeker
1/3 su bardağı kahverengi şeker
Tuz
125 gr. tereyağı
750 gr. çilek
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı şeker
Yarım limonun suyu

1. Fırınınızı önceden 190C'de ısıtın.
2. Bir kasede unu, tuzu ve şekerleri koyup karıştırın.
3. Tereyağını minik küpler halinde kesip unlu karışıma ekleyin ve tereyağı küplerinin hepsi una bulanana kadar ve bezelye tanesi büyüklüğüne gelene kadar karıştırın. (hamur çok iri kum taneleri kıvamında olacak).
4. Oda sıcaklığında bir kenarda bekletin.
5. Çilekleri yıkayın, çok iyi süzün, sap kısımlarını kesin ve dörde bölün.
6. Üzerine yarım limonun suyunu sıkın, unu ve şekerini ekleyin, karıştırın.
7. Bir fırın kabının altına çilekleri aralarında boşluk kalmayacak şekilde yayın.
8. Tepesine hamur karışımını dökün (döktükten sonra bastırmayın).
9. Hamur kısmının tepesi kahverengileşene kadar, yaklaşık 30-40 dakika fırında pişirin.
10. Fırından çıkardıktan sonra yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında belettikten sonra ılık servis yapın.
11. Buzdolabında 4 gün kadar tazeliğini korur.

