



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KIZARMIŞ ÇİLEK

1 yumurta, 75 g un, yarım tatlı kaşığı tarçın, 1 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 çay bardağı maden suyu, 500 g küçük, sert çilek, 2 yemek kaşığı şeker, 1 yemek kaşığı vanilyalı şeker, kızartma yağı, pudra şekeri.

Yumurta sarısını akından ayırın. Yumurta sarısını un, tarçın, sıvı yağ ve maden suyu ile karıştırın, üstünü örtün ve 30 dakika kabarmaya bırakın. Çilekleri yıkayıp kurutun ve vanilya karıştırılmış şekerde çevirin. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpın ve hamura karıştırın. Çilekleri Hamura batırın ve 8-10 adet halinde 2 - 3 dakika kızartın. Çilekte kepçe ile yağdan çıkartın ve kağıt üstünde süzölmeye bırakın. Üzerine pudra şekeri serpin.

---