



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREM PEYNİRLİ ÇİLEK KANEPE

- 12 adet iri çilek
- 1 su bardağı krem peynir
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 çay kaşığı vanilya özü
- 1.5 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 fincan file dadem

Çırpıcı ile, krem peyniri, tereyağı, pudra şekeri ve vanilya özünü iyice çırpın. Çileklerin içini hafifçe oyacakla oyun. Dik durması için tepe kısmını düz kesin, içini yıldız uçlu krema torbası ile krem peynirli karışımı doldurun. En üstüne yüksek dereceli fırında kızarmış file bademlerden üçer adet batırıp servis edin.

