



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTİLİ PÖTİBÖR

Malzemeler:

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
125 gr margarin
2 su bardağı toz şeker
1 kg havuç
2 paket sade Ülker Pötibör

Yapılışı:

Çilekli krem şantileri 2 su bardağı sütlen çırpıyoruz. Pötibörleri elinizle istediğiniz ufaklıkta eziyoruz ama un gibi de çok fazla olmasın. Hazırladığımız çilekli krem şantiyi de ezdiğimiz pötibörlere karıştırıp, kare olan bir borcama dökerek, güzelce düzleştiriyoruz. Dolapta yarım saat bekletip üzerine istediğiniz sosu yapıp dökebilir veya sadede yiyebilirsiniz.