



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ÇİLEK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

300 gram Osmanlı çileği,
1 limonun suyu,
2 çorba kaşığı pudra şekeri,
1 topak kesme şeker.

Yapımı: Çilekler temizlenir. Bir topak kesme şekeri iyice yıkanmış limonun kabuğuna sürtülerek kokulandırılır. Sonra bu kesme şekerle pudra şekeri küçük bir kâseye konur üzerine limonun suyu sıkılır. Şeker iyice karıştırılarak bu limon suyunda eritilir. Temizlenmiş ve yıkanmış çilekler büyükçe bir kâseye konur. Üzerinde dolaştırılarak şekerli limon suyu dökülür. Bu kâse bir saat kadar buzdolabında tutulduktan sonra servis yapılır.
