



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARİN ÇİLEK ÇİÇEKLERİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 yumurta

1 ay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Yarım ay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı su

1 limon kabuğu rendesi

2 ay bardağı un

Dolgu:

200 g ilek

1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi

2 yemek kaşığı toz şeker

2.5 ay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1.5 ay bardağı soğuk süt

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hamur: Yumurta ve şekerini çırpın. Şekerli vanilin, tuz, su, limon kabuğu rendesi ve unu ilave edip 1-2 dakika daha çırpın. Bu hamurdan yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine belirli aralıklarla birer yemek kaşığı koyun. Bu hamurlara iek şekilleri verebilmek için kaşık yardımı ile ortalarından dış kenarlarına doğru belirli aralıklarla yayın.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi: Yaklaşık 10-15 dakika

Soğuttuğunuz ieklerin yarısının üzerlerine çilekleri dizin. Tart jölesini toz şeker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazırlayın ve çileklerin üzerine sürün.

Krem şantiyi 1,5 çay bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Krema torbası ile çileklerin üzerine sıkın ve kalan çiçekleri bunların üzerine kapatın. Üzerlerine pudra şekerini serperek servis yapın.