



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESPEMBE

200 g Frenk üzümü (1 su bardağı civarında)
125 g frambuaz (20 adet gibi)
200 g çilek (15-16 adet)
1 paket krema (200 ml)
1 fincan süt (75 ml)
1 fincan un (40 g)
1 fincan toz şeker (60 g)
2 adet yumurta
Carte d'Or Light Çilekli Dondurma (2 kaşık).

Frenk üzümü, frambuaz ve çileği ayıklayıp, yıkayın. Fırın kabını yağlayın ve meyveleri tek sıra halinde sıkışık olarak dizin. Krema, süt, un ve toz şekeri 2 adet yumurta ile çırpın. Bu karışımı azar azar meyvelerin üstüne döküp, tahta bir kaşıkla üstlerini düzeltin. Önceden 200°C'de ısıttığınız fırınızdada üstleri kızarana kadar pişirin. Ilık veya tercihinize göre sıcak olarak Carte d'Or Light Çilekli Dondurma ile servis yapın. İsterseniz çilekli sos ile süsleyebilirsiniz.