



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TOPLU ÇİLEK

4 kişilik

MALZEME:

1 paket vanilyalı sos,

süt,

şeker,

500 gr. çilek,

500 gr. yağsız süzme yoğurt,

60 gr. şeker,

1 limon kabuğu rendesi,

3 yumurta sarısı,

100 gr. rendelenmiş tost ekmeği,

tuz,

pudraşekeri.

Vanilyalı sosu paketteki tarife göre pişirin.

Çilekleri yıkayarak, saplarını çıkartın, 8 tanesini ayırın, gerisini dilimleyin.

Yoğurdu bir mutfak havlusunun içine koyarak iyice sıkın. Yoğurdu, şeker, limon kabuğu rendesi ve yumurta sarısı ile karıştırın, rendelenmiş ekmekle hamur tutun. Hamurdan parçalar koparın, içine birer çilek koyun, toplar yapın.

Bir tencerede bol tuzlu su kaynatın. Topları 5-6 dakika haşlayın (ateş kısık olsun).

Topların suyunu damlatın, vanilyalı sos ve dilimlenmiş çilek ile servis yapın. Pudraşekeri serpiştirin.