



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REÇELLİ DİLİM

24 adet  
25 gram tereyağı veya margarin  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 adet yumurta  
1,5 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Yarım su bardağı çilek reçeli  
Üzerine:  
1 adet yumurta  
Çeyrek su bardağı toz şeker  
1 su bardağı hindistancevizi

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 20 cm kenar genişliğinde kare bir fırın kabını yağlayın. Yağı büyük bir tencereye koyun. Kısık ateşte eritin. Ateşten alın. Yarım su bardağı şeker ve yumurtayı ekleyin. İyice çırpın. Un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin. Hepsini tekrar karıştırın. Tepsiye yayın. Üzerine reçeli sürün. Üzeri için: Yumurta, çeyrek su bardağı şeker ve hindistancevizini bir kaba koyun. Çırpma teliyle çırpın. Reçelin üzerine yayın. 30 dakika pişirin. Fırın tepsisinde soğutun. Dilimleyerek servis yapın.