



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK ÇİLEK TATLISI

450 gr olgun çilek
75 gr şeker
1 limon kabuğu rendesi
100 gr pudra şekeri
100 gr tereyağı ya da margarin
2 yumurta, çırpılmış
100 gr. un
üstüne serpiştirmek için şeker.

Çilekleri temizleyip yıkadıktan sonra, yağlanmış ve fırına girebilecek bir kaba sıkı sıkı dizin. Her çilek katının üzerine şeker ve limon kabuğu rendesi serpiştirin. Şekerli tereyağını hafif bir krem haline getirin. Yumurtaları çırparak azar azar yağ - şeker karışımına ekleyin. Sonra da, unu karıştırıp çileklerin üzerine düzgün bir biçimde yayın. Orta ısıdaki fırında kabarıp kızarana dek pişirin. Üstüne pudra şekeri serpiştirip, sıcakken krema ile servisini yapın.