



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YOĞURTLU ÇİLEK

400 gram çilek  
1 kâse tatlı yoğurt  
1 portakalın suyu  
4 çorba kaşığı toz şekeri  
3 kaşık pudra şekeri

Çileklerin saplarını çıkardıktan ve yıkadıktan sonra kristal bir kâseye koymalı. Üzerlerini toz şekeriyle örtmeli. Portakalın suyunu da gezdirerek döktükten sonra kâseyi buzdolabına kaldırmalı. Buzdolabında dört saat kadar kalacak kâseyi servis vakti doluptan almalı. Pudra şekeriyle yoğurdu çırparak, krema haline getirdikten sonra bunu çileğin üstüne dökmeli ve böylece servis yapmalı.

---