



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ÇİLEKLİ KUP

<https://www.milliyet.com.tr>

250 gram çilek
15 gram şeker
1 yemek kaşığı su
Yarım limonun suyu
250 gram dövülmüş fındık, ceviz ya da badem
250 gram parçalanmış çikolata
300 gram süzme yoğurt
1 adet çubuk vanilya

Çilekleri iri iri doğrayın ve derin bir tavaya alın. Üzerine esmer şeker ve suyu ekleyerek kaynatın. Çilekler yumuşadığında blender yardımıyla püre haline getirin ve soğumaya bırakın. Vanilya çubuğunu ortadan ayırdıktan sonra tanelerini yoğurdun içine karıştırın. Kup veya bardaklarınıza sırası ile çilek sos, yoğurt, arasına çikolata parçaları ve fındık parçaları koyarak doldurun. Yoğurdunuz sunuma hazır. Yanına bir top dondurma koyarak servis edebilirsiniz.

Süzme yoğurt koyarak kıvamı daha koyu yapabilirsiniz ya da su ekleyerek daha sulu bir püre elde edebilirsiniz.

