



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKADA ÇİLEK

- 1 adet yufka
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 15 adet çilek
- Yarım adet çubuk vanilya
- 2 yemek kaşığı kahverengi şeker
- 50 gr keçi peyniri
- 1 tutam taze nane

1 adet taze yufkayı açın ve yarısını 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı ile yağlayıp, ikiye katlayın. Yufkayı 4'er cm.lik karelere kesin. Çilekleri 2-3 mm. kalınlığında dilimleyin. Çukur bir kaptaki 15 tane çileğe, 2 çorba kaşığı kahverengi şeker koyun. Şeker ile çilek birbirleri ile kaynaşacaklar ve çilek suyunu bırakacak. Bu karışıma bir de çubuk vanilyanın yarısının içini ekleyin. Karışımındaki şeker eriyinceye kadar iyice karıştırın. Sonra tepsinize fırın kağıdını serin. Hazırladığınız kare yufkaları yerleştirip üzerine çilekli harcı ilave edin ve 230-250 derecelik fırının ızgara ayarında yufkalar çıtırlaşmaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Keçi peyniri ve taze nane yavruları ile sunumu tamamlayıp, servis edin.

