



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI ÇİLEK KULESİ

Malzeme (4 kişilik):

100 gr. yufka,

360 gr. çilek,

3 tatlı kaşığı pudra şekeri,

8 çorba kaşığı çiğ krema,

2 1/2 tatlı kaşığı pudra şekeri (krema için).

Yapılışı:

Yufkadan, geniş bir çay fincan büyüklüğünde, yuvarlak 20 tane parça kesin. Bu parçaları fırında, kızarıncaya kadar pişirin. Çiğ kremayı pudra şekeri ile çırpın. Çileklerin 3/4 ünü ezin ve çırpılmış krema ile karıştırın. Kişi başına 5'er yufka kullanarak, tatlıyı kule gibi şu şekilde yapın: 1 kat yufka, 1 kat çilekli krema karışımı tane halinde çilek; tekrar 1 kat yufka- 1 kat çilekli krema karışımı tane halinde çilek. Beşinci yufka en üste gelinceye kadar bu şekilde malzemeleri üst üste dizin. Kulenin üzerine de pudra şekeri serpin.
