



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEĞİN RÜYASI

120 g (1 su bardağı) badem
1 paket Dr. Oetker Damla Sakızlı Sütlaç
750 ml (3,5 su bardağı) süt
200 ml (1 su bardağı) krema
250 g küp şeklinde doğranmış çilek

Bademleri sıcak suda 20 dakika bekletip kabuklarını soyun, havlu peçete üzerinde bekletin. Süt ve kremayı bir tencereye boşaltın, üzerine damla sakızlı sütlaç poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan aldıktan sonra arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Aralara badem ve çilek koyarak kuplara paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın, 2-3 saat bekletip servis yapın.