



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK JÖLELİ SÜTLÜ TATLI

4 su bardağı süt
1 su bardağı un
125 gr. margarin
1,5 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
1 paket t çilek aromalı bitkisel jöle
2,5 su bardağı kaynar su

Bir kaba 2,5 su bardağı sıcak su alınır, paketteki toz jöle karışımı dökülüp, eriyinceye kadar karıştırılır, istenilen kalıba ya da kalıplara dökülür. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alınıp 1-2 saat bekletilir.

Bir tencerede margarin eritilir ve un eklenir. Un hafif rengi dönene kadar kavrulur. Süt eklenerek, topak olmaması için sürekli karıştırılır. Kaynamaya başlayınca tozşeker eklenir ve koyu bir muhallebi oluncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Vanilya eklenip, ocak kapatılır. Mikser yardımıyla 5 dakika kadar çırpılır. Jölenin üzerine dökülüp soğutulur. Buzdolabında dinlendirilip kalıptan çıkarılarak servis yapılır.

