



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU MUHALLEBİ

2,5 su bardağı süt
5 çorba kaşığı mısır nişastası
5 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya
2 yumurta sarısı
200 gram çilek
Üzeri için:
1 paket çilek jölesi

Tencereye sütü, yumurta sarısı, mısır nişastasını ve şekerini koyup karıştırıyoruz. Koyulaşmaya kadar pişirip ocaktan alıyoruz. İçine vanilyayı ekleyip tekrar karıştırıyoruz. Cam bir kabın kenarına ikiye bölünmüş çilekleri diziyoruz. Yapılan muhallebiyi döküp soğumaya bırakıyoruz. Üzerine hazırlanan çilek jölesini de döküp buzdolabında 1 saat bekletip servis yapıyoruz.