ÇİLEKLİ BİSKÜVİLİ TATLI

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
6 çorba kaşığı irmik
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket damla sakızı
1 paket kakaolu bisküvi
Üzeri için:
Çilek
Çikolata sosu

Süt ve şekeri tencerenin içine alıp pişiriyoruz. İrmik, nişasta ve damla sakızını ekleyip sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirmeye devam ediyoruz. Margarinle yağladığımız ortası delik bir kalıba karışımımızı döküyoruz. Bisküvileri doğrayıcıda parçalıyoruz. Karışımın üzerine döküyoruz. Tatlımızı soğuması için buzdolabına koyuyoruz. Soğuyan tatlımızı servis tabağına ters çeviriyoruz. Ortasına doğranmış çilek koyuyoruz. Üzerine çikolata sosu döküp servise sunuyoruz.



Fotoğraf "evvel" tarafından gönderildi. 26.09.2014

© lezzetler.com tarif no:66600 • adı:Çilekli Bisküvili Tatlı • gönderen:sarı kiraz • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:01