



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KAZANDİBİ

Makbule Okumuş

200 gr çilek
500 gr süt
1,5 çay bardağı pirinç unu
1 su bardağı şeker
1 yumurta sarısı
1 fincan hindistancevizi
1 çay bardağı nişasta
yarım paket vanilya

Bir tencereye hindistancevizini, şekeri ve sütü koyarak kaynatın. Başka bir kaptaki yumurta sarısını, nişasta ve pirinç ununu sulandırarak karıştırın. Yavaş yavaş sütü iğne dökün ve 5 dk kaynatın. Çilekleri küçük küçük doğrayın. Tencereye çilekleri ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Sonra tepsiye dökün. Soğuyana kadar bekleyin. Soğuduktan sonra keserek servis yapın.