



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KREM TATLISI

150 Gr Sana Hamurışı  
1 Kg. süt  
1 Avuç çikolata rendesi  
500 gr çilek  
1 Adet yumurta sarısı  
1 Adet vanilya  
2 Çorba Kaşığı un  
2 Çorba Kaşığı nişasta  
1 Bardak şeker

Sütü, un, nişasta, şeker ve yumurtayı bir tencere koyup çirpin. Kısık ateste göz göz olup koyulaşmaya kadar bişirin. Margarin ilave edin, ateşten alın. küçük kaselere ve büyük cam tepsiye çilekleri koyun, 1 gece dolapta bekletin. Çikolata rendesini koyup servis edin.