



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KUPLAR

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 paket kakaolu bisküvi
200 gram çilek
1 çay bardağı şeker
4 karanfil

Çileklerin birkaç tanesini kenara ayırın. Kalanını dilimleyip karanfil ve bir çay bardağı şekerle birlikte kendi suyuyla pişirin. Muhallebisi için süt, şeker, pirinç unu, nişasta ve vanilyayı koyu bir kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Derin bir kaba muhallebiyi dökün. Parçalayıcıda kıydığınız bisküviyi ılınan muhallebinin üzerine ilave edin. Muhallebi soğuduktan sonra karanfille birlikte pişen çilekleri kupların içine kat kat paylaşın. Üzerini çilekle süsleyin.