



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ MUHALLEBİ

8 kişilik

MALZEMESİ

1 paket çilekli jöle

15 çorba kaşığı toz şeker

7 çorba kaşığı irmik

Yarım paket margarin

4 su bardağı süt

Süslemek için çilek

Ön hazırlık olarak, jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Daha sonra genişçe bir kek kalıbına dökün (Dilerseniz içine çilek, frambuaz gibi meyveleri de koyabilirsiniz). Hazırladığınız jöleyi buzluğa koyup, donmasını bekleyin. Başka bir tencerede 15 çorba kaşığı toz şeker, 7 çorba kaşığı irmik, 4 su bardağı süt ile yarım paket margarini karıştırın. Orta ateşte karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Soğuturken arasıra karıştırarak, üzerinin kaymaktanmasını engelleyin. Buzluktaki jöleyi çıkarın. Üzerine irmikli muhallebiyi dökün. Tekrar buzdolabına koyun. Tatlı donup, katılaştığı zaman buzdolabından alın. Düz bir tabağa ters çevirip koyun. Ortasına çilek doldurun. Dilimleyerek soğuk servis yapın.

[ML® Çilek Rüyası için tıklayın](#)