



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MUHALLEBİ

Ümit Usta

1,5 litre süt
300 gram toz şeker
1,5 kahve fincanı pirinç unu
1 kahve fincanı nişasta
1,5 su bardağı su
1/2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
500 gram çilek
250 gram toz şeker

Süte, tozşekeri, 1,5 su bardağı su ile ezdiğimiz pirinç unu ile nişastayı katıp orta ısı ateşte devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim.

Çilekleri iyice yıkayıp ayıkladıktan sonra ince ince kıyıp tozşekeri ilave ederek, reçel kıvamında pişirelim.

Pişirdiğimiz muhallebinin dörtte birini ayırıp geri kalan dörtte üçünü kaselere 2 parmak boşluk kalacak şekilde dolduralım.

Çilek marmeladından 2 çorba kaşığı ayırıp geri kalanını ayırdığımız muhallebi ile karıştıralım.

Kaselerdeki muhallebiler donunca, hazırladığımız çilekli muhallebiyi kaselerdeki muhallebilerin üzerlerine eşit miktarlarda bölüştürelim.

Muhallebiler iyice donunca, ayırdığımız çilek marmeladından 1er çay kaşığı meyveli muhallebilerin tam ortalarına koyup soğuk olarak servis yapalım.