



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇİLEKLİ YAZ TATLISI

1 Paket Pakmaya Çilekli Puding  
2 Su Bardağı Soğuk Süt (600ml)  
1 Su Bardağı Süt Kreması (200ml)  
1 Kase Ayıklanmış Çilek Üzeri için:  
1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)  
1 1/2 Çay Bardağı Soğuk Süt (150ml)  
Renkli Şekerlemeler,  
Rulolar ve Çikolatalar  
Taze Çilek ve Mevsim Meyveleri

Çileklerin bir kısmını üst süsleme için ayırdıktan sonra, diğer çilekleri blender yardımıyla yaklaşık 1 su bardağı püre haline getirin ve suyunu süzün.

Bir sos tenceresine 2 su bardağı soğuk süt, Pakmaya Çilekli Puding, krema ve çilek püresini koyun ve karıştırarak pişirin.

Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin.

Süre sonunda ocaktan alın, servis kaselerine paylaşırıp, buzdolabında 1-2 saat soğutun.

Üzerini 1 1/2 çay bardağı soğuk süt ile çırpılarak hazırlanmış Pakmaya Krem Şanti ve çilek taneleri ile süsleyerek servis yapın.

