



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK SOSLU MUHALLEBİ

THY Skylife

3 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı pirinç unu
4 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Sos için:
1,5 adet çilek
2 çorba kaşığı toz şeker

Muhallebi için süte pirinç unu ve şeker konup pişirilir. Kaynayınca altı kapatılır, vanilya ilave edilip kâselere dökülür. Soğuması için yarım saat kadar bekletilir. Çilekler derin bir kabın içinde ve üzerine toz şeker ilave edildikten sonra pürüzsüz bir hale getirinceye kadar blendırla çekilir ve soğuyan muhallebinin üzerine konularak buzdolabında soğutulur ve servis edilir.

