



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİLEKLİ PASTA (SÜTLÜ)

- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı toz Antep fıstığı
- 3-4 adet çilek
- 3 çorba kaşığı pudra şekeri

Tencerenin içine sütü, şekeri ve irmiği koyup karıştırın ve kaynatın. Göbek atmaya başlayınca ocaktan alın, içine vanilya ve fıstıkları bırakıp karıştırın. Islatılmış kaplara döküp soğumaya bırakın. Çilekleri pudra şekeriyle karıştırıp biraz bekletin ve tatlının üzerine süsleyip servis yapın.

