



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 KATLI ÇİLEK DÜNYASI

Malzemeler: (5 kişilik)
500 gr Sütüş Çilekli Yoğurt
20 adet çilek
2 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı su
Hindistancevizi
1 lt. Sütüş Süt
2 kahve fincanı un
3 kahve fincanı toz şeker
1 paket vanilya tozu
50 gr margarin

Yapılışı

Un ve toz şekerini karıştırdıktan sonra Sütüş Süt'ü ekleyerek tencerede kaynatın. Vanilyayı da ekledikten sonra koyulaşmasını sağlayın. Kaynadıktan sonra ocaktan alarak margarin ilave edip mikser yardımıyla çırpın. 20 adet çileği rondodan geçirin. 2 kaşık nişastayı, 1,5 çay bardağı su ile ezin ve 1 çay bardağı toz şeker ve rondodan geçirdiğiniz çileklerin yarısı ile pişirin. 5 adet kupaya ilk olarak muhallebiyi paylaşırın, üzerine Sütüş Meyveli Yoğurt'u ekleyin. Kupaları buzdolabına yerleştirerek meyveli yoğurdun donmasını sağlayın. Yoğurdun üzerini hindistanceviziyle tamamen kaplayın. En üste çilekli jöleyi ekleyip soğuk olarak servis yapın.
