



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAKTA TATLI

1,5 litre süt
1 su bardağı toz şeker
6 yemek kaşığı un
125 gram tereyağı
500 gram çilek
1 paket tereyağlı bisküvi
Süsleme için:
Fındık tozu, tarçın, kakao, hindistancevizi isteğinize göre birini ya da birkaçını seçebilirsiniz.

Öncelikle yağımızı eritip, ateşten alalım.
Yağın sıcaklığıyla, unumuzu kavuralım.
Sütümüzü, azar azar ilave edelim.
Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim.
En son şekeri de koyup, bir taşım kaynatalım.
Ocağın altını kapatıp, ocaktan alıp derin bir kaba döküp soğumaya bırakalım.
Çileklerimiz yıkayıp keselim.
Bardaklarımızın ilk katına, muhallebiden koyalım.
Üzerine robottan geçirdiğiniz bisküvilerden koyalım.
Çilekleri de bardakların kenarlarına yerleştirin.
Bir muhallebi, bir bisküvi olacak şekilde malzeme bitene kadar yapalım.
Toz fındık ve tarçınla süsleyip dolapta soğutalım.

