



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK BAHÇESİ

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü
1 su bardağı süt
25 g margarin
1 çay bardağı öğütölmüş Antep fıstığı
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Meyveli Sos
1 su bardağı su
150 g çilek (küp şeklinde doğranmış)
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Antepfıstığını kalıbın tabanına, her tarafına eşit gelecek şekilde serpin. Sütü bir tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, margarini ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kalıptaki Antep fıstıklarının üzerine kepçe yardımı ile yavaşça dökün. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabında alın ve 2-3 saat bekletin. 1 su bardağı suyu bir tencereye alın. Üzerine meyveli sos poşetini boşaltın ve orta ısıda pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve karıştırarak 1 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun ve buzdolabına alın. Tatlıyı 7-8 cm boyutlarında kareler şeklinde dilimleyin. Bu kareleri ortadan ikiye keserek üçgenler elde edin. Bir spatula yardımı ile üçgenlerin yarısını servis tabağına ters çevirerek alın. Kalan üçgenleri de aynı şekilde alıp tabaktaki tatlıların üzerine, Antep fıstıklı kısmı arada kalacak şekilde yerleştirin. Üzerlerine çilek sıralayın, meyveli sos dökün ve servis yapın.

