



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK JÖLELİ SÜTLÜ İRMİK TATLISI

50 Gr Sana Hamurışı
9 Yemek Kaşığı irmik
1 Paket çilekli jöle
2 Kase şeker
8 Adet çilek
1 Kg. süt

Sütün içine irmik ve şekerimizi koyup orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişiriyoruz. Karışım piştikten sonra yağını ekleyip erimesini bekliyoruz Dikdörtgen bir kaba koyuyoruz Soğuması için buzdolabında bekletiyoruz. Soğuyan tatlımızın üzerine çilekleri kesip yerleştiriyoruz. Çilekli jöleyi tarifine göre hazırlıyoruz. Sıcak su ile yapıldığı için çok az soğumasını bekliyoruz soğuduktan sonra çilek dilimleri ile süslediğimiz tatlımızın üstüne döküyoruz ve buzdolabına donması için koyuyoruz.