



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEK JÖLELİ TATLI

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

Muhallebisi için;  
1 litre süt  
3 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı nişasta  
1 adet yumurta sarısı  
1 su bardağı şeker  
80 gr beyaz çikolata  
1 paket krema  
1 paket vanilya  
Jölesi için;  
1 paket çilekli jöle  
5 su bardağı su  
500 gr kilo çilek  
Antepfıstığı tozu

Tencereyi kısık ateşte yanan ocağın üstüne alın

Tencerenin içine süt, un ve nişastayı ekleyerek karıştırmaya başlayın.

Kaynamaya başlayan tencerenin içine 1 adet yumurta sarısı ve 1 su bardağı şeker ekleyerek kıvam alana dek karıştırmaya devam edin.

Kaynadıktan sonra tencerenin altını kapatın.

Tencerenin içine beyaz çikolata, krema ve vanilya ekleyerek karıştırın.

Son olarak muhallebinizi soğumaya bırakın.

Temiz bir kabın içerisine çilekli jöle ve su döküp karıştırın.

Çilekleri yıkadıktan sonra küp küp kesin ve karışımın içerisine ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Tatlı kaplarının içine önce muhallebileri yarısına gelecek şekilde eşit şekilde dökün.

Ardından muhallebilerin üzerine hazırladığınız çilek jölesini ekleyin.

Çilek jöleli tatlınızı süslemek için son olarak üzerlerine antepfıstığı serpebilirsiniz.

