



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK RÜYASI

Malzemeler:

Kullanacağınız kup bardaklarının boyutuna göre 1/2 ya da 1 paket Ülker Pötibör bisküvi (elle kırılmış)

1/2 kg çilek

Krema için

1/2 kg süt

1 su bardağı toz şeker

125 gram margarinin yarısı (yarım paket)

2 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı buğday nişastası

1 yumurta

Yapılışı:

1. Krema için bir tencereye yağ hariç tüm malzemeyi koyun ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.
 2. Koyulaşınca 2 dakika daha karıştırın. Ateşten alıp yağı ilave ettikten sonra, tekrar karıştırın.
 3. Kup bardaklarının altına Pötibör bisküvileri yerleştirin.
 4. Üzerlerini örtecek kadar krema koyun. Yıkamış ve dilimlenmiş çilekleri de ilave edin.
 5. Bu işlemi kup bardaklarınız doluncaya kadar tekrarlayın. En üstte krema kalmalı.
 6. Yaklaşık 1 saat dolapta bekletin ve servisten önce üzerlerini çilekle süsleyin.
-