



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK SOSLU MUHALLEBİ

1 litre Pınar Geleneksel Tatlılarına Özel Süt

7 yemek kaşığı buğday nişastası

1 su bardağı toz şeker

Çilek Sos İçin :

500 gram çilek

Yarım su bardağı toz şeker

Muhallebi için süt, buğday nişastası ve toz şekeri tencereye alıp kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Kalıplara döküp soğuyana dek dinlendirin. Servis tabaklarına ters çevirip çıkarın. Sos için çilek ve toz şekeri blenderden geçirip ocağa oturtun. Toz şeker eriyene dek karıştırarak pişirin. Soğuyunca muhallebinin üzerine gezdirip servis yapın.

