



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU MUHALLEBİ

5 su bardağı süt
3 kahve fincanı un
1 su bardağı toz şeker
Yarım paket margarin
Yarım paket vanilya
1 paket krem şanti
Sos için:
Yarım kg çilek
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Süt, un ve toz şekeri tencereye alıp karıştırın. Kıvam almasına yakın margarin ekleyip karıştırmaya devam edin. Vanilya ekleyip ocaktan alın. Krem şanti ilave edip mikserle karıştırın. Kenara alıp soğuma bırakın. Sos için, çilek ve pudra şekerini kıvam alana dek pişirin. Ocaktan alıp, blenderden geçirin. Sosu, soğuk muhallebinin üzerine gezdirin. Çilekle süsleyip servis yapın.

