



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SAKIZLI MUHALLEBİ

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

Muhallebi:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

3 su bardağı süt

25 g margarin

Dolgu:

7 - 8 adet çilek

6 adet kedidili bisküvi

6 yemek kaşığı süt

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

2 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

Süslemek için:

6 - 7 adet çilek

1 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

1 limon kabuğu rendesi

Kalıp:

Oval kalıp (16x22 cm)

Sütü bir tencereye alın ve üzerine sakızlı muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarin ekleyin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve mikserin en düşük devrinde 5 dakika çırpın.

Çilekleri yıkayıp kurulayın ve 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. Bisküvileri üç parçaya bölün ve bir kaseye alın. Sütü üzerlerinde gezdirerek ıslatın.

Muhallebinin 1/3 ünü kalıba alın ve yayın. Üzerine çilek ve bisküvilerin yarısını sıralayın. Badem ve Hindistan cevizi rendesinin yarısını serpin. Üzerine kalan muhallebinin yarısını yayın, kalan çilek ve bisküvileri sıralayın, badem ve Hindistan cevizi rendesini serpin. En üste kalan muhallebiyi yayın. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde 3 saat bekletin.

Çilekleri yıkayıp kurulayın ve 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. Tatlıyı dondurucudan çıkarıp üzerine çilekleri sıralayın. Hindistancevizi rendesi ve limon kabuğu rendesini serpin. Kaşık ile porsiyonlayarak servis yapın.



