



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİLEKLİ TATLI

250 gram çilek  
3 su bardağı çilek suyu  
3 çorba kaşığı tozşeker  
Yarım limonun suyu  
Yarım su bardağı buğday nişastası

Çilekleri küp şeklinde doğrayın. Ayrı bir yerde çilek suyu, tozşeker, limon suyu ve buğday nişastasını çırpma teli ile karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp, çilek ilave edin. Dilediğiniz şekilde bir kalıba boşaltıp, bir gece buzdolabında dinlendirin. Ertesi gün ters çevirip servis yapın.

