



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BİSKÜVİLİ SÜTLÜ TATLI

10 çorba kaşığı şeker
10 çorba kaşığı irmik
1 litre süt
1 paket vanilya
Meyveleri için:
20 adet çilek
1 çay bardağı böğürtlen
1 çorba kaşığı nişasta
Yarım çay bardağı su
2 çorba kaşığı şeker

Öncelikle sütü tencereye döküp içine şekeri, irmiği ekleyip karıştırarak kaynatın. Göbek atıncaya kadar kaynatın ve ocaktan alın. Suyla çalkalanmış bir kabin içine bu karışımı dökün. Soğutup donmasını bekleyin. Bu arada meyveleri bir tavanın içine koyup şekeri üzerine serpin. Bir taşım kaynatın ve içine suyla açılmış nişastayı döküp bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alıp soğumuş tatlıyı servis tabağına ters çevirip yanında da pişirdiğiniz meyvelerle servis yapın. İsterseniz üzerine karamel sos ya da başka hazır soslardan gezdirebilirsiniz.