



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DAMLA SAKIZLI SÜTLAÇ

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

Çilekli karışım:

500 g çilek

2 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Sütlac için:

1 poşet Dr. Oetker Damla Sakızlı Sütlac

2,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

Süslemek için:

3 - 4 adet çilek

Çilekleri ayıklayıp mutfak robotunda püre haline getirin. Derin bir tencereye alın ve toz şekeri ilave edin. Orta ısıdaki ocakta el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca jelatini ilave edin ve 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocağı kısın ve 1 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Kupları kenarlı bir tepsi veya muffin kalıbına eğik olarak oturtun. Hazırladığınız çilekli karışımı kupların yarısı dolacak şekilde paylaşın. Buzdolabına alın ve donuncaya kadar yaklaşık 1-2 saat bekletin.

Süt ve kremayı bir tencereye alıp üzerine sütlac poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Donan çilekli karışımların üzerine paylaşın ve buzdolabında 1 saat bekletin. Çilek ile süsleyin ve servis yapın.

