



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ FRİGO BUZ

1 adet yumurta
yarım çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı un
yarım çorba kaşığı nişasta
1.5 çay bardağı şeker
1.5 çay bardağı süt
Yarım litre çilekli süt
50 gram margarin
birkaç tane çilek

Orta büyüklükte bir tencereye pirinç unu, nişasta, un ve bir buçuk çay bardağı şekeri ekleyip karıştırın. Sütü bu karışıma azar azar ekleyip, sürekli karıştırarak pürüzsüz bir karışım elde edin. Ayrı bir kapta çırdığınız yumurtayı da bu karışıma ekleyerek üzeri göz göz olana dek karıştırarak pişirin. Ateşten indirdikten sonra soğutun. Eritmeden margarini ilave edin, mikserle üzeri köpük köpük olana dek 3 dakika pişirin. Bir cam tepsiyi veya puding kalıbını ıslak bezle silip hazırladığınız karışımı dökün. Buzdolabında birkaç saat bekletip ters çevirerek servis tabağına alın. Çilekle süsleyerek servis yapın.