



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ İRMİK PASTASI

10 çorba kaşığı irmik
10 çorba kaşığı şeker
1 litre süt
2 paket vanilya
Sosu için:
300 gram çilek
4 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı nişasta

Tencerenin içinde sütü, irmiği, şekerini karıştırın. Ocak üzerinde sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar kaynatın. Koyulaşınca ocaktan alıp suyla ıslatılmış kapların içlerine paylaşın. Soğumaya bırakın daha sonra dolaba alıp 1 saat bekletin. Çilekleri yıkayıp irice doğrayın. Bir tavaya alın ve üzerine şekerini koyup kaynatın. Üzerine suyla çözdürülmüş nişastayı ekleyip 2 dakika kaynatıp ocaktan alın. Servis tabağına ters çevirip üzerine çilekli sosu dökün ve ikram edin.