



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ İRMİKLİ MUHALLEBİ

1 su bardağı toz şeker  
6 su bardağı süt  
6 yemek kaşığı irmik  
1 yemek kaşığı tereyağı  
3 adet damla sakızı  
Süslemek için:  
2 yemek kaşığı antepfıstığı tozu  
2 su bardağı çilek

Tencerede sütü kaynatın. Toz şekeri küçük bir tavaya koyun. Kahverengi olana kadar kavurup süte ilave edin. Hızlı hızlı karıştırarak kaynatın. Tereyağı, dövülmüş damla sakızı ve irmiği koyup karıştırın. Koyu bir muhallebi kıvamı elde edin.

Pişen muhallebiyi mikserde 5 dakika çırpın. Büyük çukur kaseyi mikserle kaplayın. Muhallebiyi döküp buzdolabında 1 gece bekletin. Servis yapacağınız tabağa ters çevirin. Çilek ve dövülmüş antepfıstığıyla süsleyin.

