



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİLEKLİ KAR TATLISI

- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 Kg. çilek
- 1 yemek kaşığı hindistan cevizi
- 1 Kg. süt
- 1 adet buğday nişastası
- 9 Yemek kaşığı toz şeker
- 9 Yemek kaşığı irmik
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

şeker irmik nişasta 1 paket hindistan cevizinin yarısı ve süt tencereye konulur karıştırılarak kaynaması beklenir ocak kapatılır ve sanayağı eklenir mikserle köpürtene kadar çırpılır ıslatılan tabağa dökülür geri kalan hindistancevizi üzerine dökülür çilekle süslenir.