



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KAZANDIBİ

200 gr. çilek
500 gr. süt
1 kahve fincanı hindistancevizi
1 su bardağı toz şeker
1,5 çay bardağı pirinç unu
1 çay bardağı nişasta
1 yumurta sarısı
1/2 paket vanilya

Bir tencereye sütü, şekerini ve hindistancevizini koyarak kaynatın. Pirinç unu, nişasta ve yumurta sarısını biraz sulandırarak çırpın. Yavaş yavaş kaynayan süte ilave edin, kısık ateşte 5 dakika pişirin. Ateşe dayanıklı bir tepsiye pişirdiğiniz kazandibinden 2 kepçe dökerek her tarafına yayın. Tepsiyi, ocağın üzerine koyun. Muhallebinin altı kızarana kadar kısık ateşte tutun. Çilekleri ayıklayıp, yıkayın. Küçük doğrayın. Tenceredeki kazandibine ilave edin, vanilyayı da ekledikten sonra karıştırın. Çilekli kazandibini tepsideki karışımın üzerine dökün, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra istediğiniz şekilde kesin, ters çevirerek servis tabağına alın. Yanında çilek dilimleriyle servis yapın.