



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KRALİÇE

1 lt Süt
12 yemek kaşığı şeker
12 yemek kaşığı irmik
50 gr margarin
1 adet portakal kabuğu rendesi
½ kg çilek

Derin bir tencerede sütü, şekeri ve irmiği karıştırın. Muhallebi kıvamına gelene kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Ateşten indirdikten sonra içine vanilyayı, portakal kabuğu rendesini ilave edip iyice karıştırın. Tatlı hafif ılındıktan sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ilave edip karıştırın. Çileklerin yarısını dilimleyin. Servis kâsesinin içine irmikli muhallebinin yarısını dökün. Üzerine kalan çilekleri dizin. Çileklerin üzerine kalan muhallebiyi döküp, düzeltin, iyice soğutup taze çilek ile süsleyip, soğuk olarak arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis yapın.

