



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KUP

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı şeker
5 Su Bardağı süt
2,5 Yemek Kaşığı un
1 Paket krem şanti
4 Yemek Kaşığı nişasta
500 gr çilek
1 Paket vanilya
0,5 Çay Bardağı şeker(çilek için)

Önce tencerede süt, şeker, nişasta ve un muhallebi kıvamında pişirilir. Piştikten sonra kremşanti ve vanilya konup mikserle sakız gibi olana kadar çırpılır. Hazırlanan karışım kurlara veya kaselere üzerine 2 parmak boşluk kalacak şekilde pay edilir. Çilek ve şeker robotta ezilir. Kurlara pay edilen karışımın üstüne dökülüp soğuyunca servis edilir.

Not: Bazı çilekler ezildikten sonra çok su bırakır. eğer çok fazla sulu olursa ocakta bir taşım kaynatın böylece fazla suyunu az da olsa çeker ve katılaşması kolay olur.
