



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MANOLYA PUDİNG

Serap Engel

- 1 lt süt
- 1 bardak toz şeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 kutu krema (200 gr)
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket yulafli bisküvi
- 1 kase çilek

Sütün içine yumurta sarısı, nişasta, un ve şeker eklenerek çırpılır. Karışım ocağa konur ve kısık ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Pişen muhallebi ılıyınca içine kutu krema eklenir ve tekrar çırpılır. Bisküviler rondoda un gibi olacak şekilde ezilir. Çilekler ayıklanır ve dilimlenir. Kuplara önce bisküvi unu konur. Kenarlara çilek dilimleri dizilir, sonra muhallebi dökülür. Sonra tekrar bisküvi unu dökülür. Bu şekilde muhallebi bitene kadar hazırlanan tatlılar soğuyunca üzeri süslenerek servis yapılır.

