



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ MUHALLEBİ

2 su bardağı süt
2 su bardağı çilek suyu
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
5 yemek kaşığı mısır nişastası

Süt ve şekeri bir tencereye alıp ara ara karıştırıyoruz. Isınmaya başlayınca içerisinden birkaç kaşık alıp, bir kasede nişastayı iyice açıyoruz. Daha sonra çilek suyunu ve nişastayı yavaşça ilave ediyoruz. Ateşi hafif kısarak kıvam alıncaya kadar pişiriyoruz. Ardından vanilyayı ekliyoruz. Servis kaselerine paylaşıyoruz.
