



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MUHALLEBİ

Pınar Milföy
12 Adet Çilek
1 Bardak Esmer Şeker
Yarım Bardak Un
50 Gr Tereyağı
Yarım Litre Süt
Fesleğen

Milföyleri hafifçe bastırarak açın.
Kabarması için iki tepsi arasında 175 derecede 20 dakika pişirin.
Yarım bardak esmer şeker, un, tereyağı ve sütü çırpın.
Kaynayana kadar pişirin.
Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alın, soğumaya bırakın.
Çilek ve yarım bardak esmer şekeri kıvam alıncaya kadar pişirin.

