



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MUHALLEBİ

2 bardak süt
2 orba kaşığı toz şeker
2 bardk su
4 kařık niřasta
5 kařık un
Yarım bardak soęuk su
Yarım bardak sıcak su
1/4 paket muzlu jöle

Öncelikle muhallebiyi hazırlayın. Bunun için tozşekeri sütün içinde kaynatın. Un ve nişastayı 2 su bardağı suyun içinde eritin. Bu karışımı, kaynayan süte yavaş yavaş ekleyin. Tuzunu ilave edin. Muhallebi kıvamı alana dek pişirin. 30 cm boyunda kare şeklinde bir kalıbı ıslatın. Muhallebiyi kalıba dökün. Ayrı bir yerde jöleyi hazırlayın. Bunun için, muzlu jöleyi sıcak suda eritin. zerine yarım su bardağı soğuk suyu ilave edip, karıştırın. ılınınca, muhallebinin üzerine serptiğiniz çiçeklerin üzerine dökün. Buzdolabında dondurup, çiçeklerle süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

