



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ MUHALLEBİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 2 Yemek Kaşığı pirinç unu
- 3 Bardak süt
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 4 Bardak toz şeker
- 500 gr çilek
- 1 Adet vanilya

Çilekleri ayıklayıp küp küp doğrayalım.Muhallebi için tencereye sütü,şekeri,nişastayı ve pirinç ununu koyup karıştırarak pişirelim.Kaynayınca içine sana yağını ve vanilya koyup ocağın altını kapatıp aralıklı aralıklı 10-15 dakika boyunca karıştırarak hafif soğutalım.Soğuyan muhallebinin içine çilekleri koyup karıştıralım.Kaselere paylaştıralım.Soğuyan muhallebiyi buzdolabına koyup iyice soğutalım.Soğuk servis yapalım