



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ŞANTİLİ MUHALLEBİ

4 su bardağı süt
1 su bardağı pirinç unu
1 su bardağı şeker
1 poşet toz krem şanti
1 kase çilek

Çileklerin sapı alınır, bir kaç parçaya kesilir, suyunun süzülmesi için bir süzgece çıkarılır. 3 su bardağı süt, şeker ve pirinç unu bir tencereye konur ve sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır. Diğer tarafta 1 su bardağı süt ve krem şanti mikserde katılaşana kada çırpılır. Soğuyan muhallebiye krem şanti ve çilek eklenir, karıştırılır, kaselere konur.