



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ SU MUHALLEBİSİ

1 litre süt
1 paket vanilya
5 yemek kaşığı tepelene buğday nişastası
Üzerinin sosu için:
2 su bardağı çilek (ayıklanmış)
1 su bardağı toz şeker

Derin bir tencerenin içinde; süt, vanilya ve buğday nişastasını iyice özleşene dek karıştırıp, orta ısıdaki ateşin üzerine oturtalım. Sürekli karıştırarak kaklaşınca dek peşirelim. Muhallebi kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra altını kapatalım ve ocaktan alalım. Yaklaşık 25 cm çapındaki yuvarlak bir kek kalıbının içini suyla iyice çalkayalım. Ilınan muhallebiyi dikkatlice kalıbın içine boşaltalım. Buzdolabında 1 gece bekletip, ertesi gün bir servis tabağına ters çevirelim. öte yandan ayıklanmış ve yıkanmış çilekleri, toz şekerle beraber mutfak robotundan çekerek püre haline getirelim. Sonra da bu çilekli sosu muhallebinin üzerine gezdirerek servise sunalım.

Not: Eğer daha şekerli tadları seviyorsanız, çilek sosunun şeker oranını artırabilirsiniz.