



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SU MUHALLEBİSİ

Elif Korkmazel

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1/2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 kahve fincanı pirinç unu
Sos için:
1 su bardağı su
500 gr. çilek
1 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Süt, toz şeker ve tuzu kaynatın. Pirinç ununu suyla açın. Nişastalı karışımı kaynayan süte sicim gibi dökerken karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın. Suyla çalkalanmış küçük derin kaplara pay edin. Buzdolabına koyup dondurun. Sosu için su, ezilmiş çilek, toz şeker ve mısır nişastasını, biraz koyulaşana dek karıştırarak pişirin. Muhallebiyi servis tabaklarına ters çevirerek çıkarın, hazırladığınız sosla servis yapın.