



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ SÜTLAÇ

300 gram kokulu çilek
50 gram pudra şekeri
1/2 limonun suyu
8 bardak süt
1+1/4 bardak toz şekeri
1 kahve fincanı pirinç
1/4 kahve fincanı pirinç unu
1/4 kahve fincanı nişasta
2+1/4 bardak su
1 kahve kaşığı tuz

Çileklerin çöplerini çıkardıktan sonra bunları iyice yıkamalı. Sonra kristal bir kâseye koymalı ve üstüne pudra şekerini serptikten sonra püskürterek yarım limonun suyunu döküp iki saat kadar bu marinatta dinlendirmen. Bu arada sekiz bardak süt, toz şekeri, pirinç, pirinç unu, nişasta, tuz ve sudan yararlanarak bir sütlâç hazırlamalı. Sütlâç pişince bunu kristal kâselere veya balon bardaklara boşaltıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Sütlâç soğuyunca bunların üstüne çilekleri bölerek yerleştirmeli ve sofraya götürüp servis yapmalı.