



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SÜTLAÇ

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

250 - 300 g çilek

0,5 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 - 2 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı fındık kırığı

Sütlac için:

1 poşet Dr. Oetker Sütlac

3 su bardağı süt

1 su bardağı krema

Süslemek için:

5 - 6 adet çilek

1 - 2 yemek kaşığı fındık kırığı

Çilekleri yıkayıp küp şeklinde kesin ve tencereye alın. Yarım çay bardağı suyu bir kaseye alın, nişastayı ilave edip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın ve çileklerin üzerine dökün. Toz şekeri ilave edin ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı bir tencereye alıp üzerine sütlac poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 15 dakika ılıtın.

Sütlacı, aralara çilekli sos ve fındık kırığı koyarak kupaşlara paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Kupaları çilek ve fındık kırığı ile süsleyin ve servis yapın.

