



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SÜTLÜ TATLI

1 litre süt
10 çorba kaşığı irmik
10 çorba kaşığı şeker
600 gram çilek
2 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı su

Tencerede süt, irmik ve şekerini çırpın. Ocakta koyulaşmaya kadar pişirin. Ayrı bir yerde irice doğranmış çilekleri tencerede şekerle pişirip kaynatın. Nişastayı suyla açın, tencereye ilave edip koyulaştırın. Kabın içine sütü, irmiği, üzerine de çilekleri koyup soğumaya bırakın.