



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TATLI

1 kg süt
2 çay bardağı un
2 çay bardağı toz şeker
1'er paket vanilya ve krem şanti
1 büyük paket hindistancevizi
Yarım kg çilek

Süt, un, toz şeker ve vanilyayı bir tencereye koyun ve muhallebi gibi pişirin. Tercihen fırın tepsisine bol hindistan cevizi koyarak tüm tabanına dikkatlice yayın. Açık kalmamasına özen gösterin ki muhallebi yapışmasın. Pişirdiğiniz muhallebi ılınınca tepsiye dökün ve hindistancevizinin üzerine yayılmasını sağlayın. Buzdolabına alın ve bekletin. Bu arada krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayın ve derin dondurucuda 5-6 dakika beklettikten sonra, muhallebinin üzerine ince bir kat şeklinde yayın. Tepsiyi servis yapacağınız zamana kadar buzdolabında bekletin. Daha sonra muhallebiyi kare halinde kesip, servis tabağına koyun. Alt karenin üzerine bir kaç dilim çilek yerleştirin ve tepside bir kare daha alıp hindistancevizli tarafı yukarı gelecek şekilde ters yüz ederek çileklerin üzerini kapatın. Bol hindistan cevizi ile süsleyip servis yapın.

