



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİM

Yarım kg çilek

Muhallebi için:

1 litre süt

1 çorba kaşığı nişasta

3 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

1 su bardağı şeker

1 tatlı kaşığı margarin

1 paket kakaolu bisküvi

Muhallebi malzemesi çelik bir tencerede kıvam alana kadar pişirilir. Sonra mikserle 5 dakika kadar çırpılır. İçine kırılmış kakaolu bisküviler ilave edilir, şöyle bir karıştırılır. Çilekler güzelce yıkanır, yaprakları alınır, ortadan ikiye kesilir. Uzun kek kalıbı streç filmle kaplanır. Çileklerin kesik kısımları alta ve kenara gelecek şekilde dizilir. Bisküvili muhallebi dökülür. Üzeri streç filmle kapatılır. Pasta bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün streçten alınır ve servis tabağına ters çevrilir.