



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ AŞKOLSUN

Malzemeler 6 kişilik

- 2 paket Çikolatalı ETİ Aşkolsun
- 1 çorba kaşığı buğday nişastası
- 1 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı süt
- 1 paket kremşanti
- Dilediğiniz kadar çilek (tercihe göre kayısı da olabilir)

Hazırlanışı

Nişasta, pirinç unu, toz şeker ve vanilyayı 2 bardak sütle, muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırın ve orta ateşte pişirin. Önceden tabağa dizdiğiniz ETİ Aşkolsun üzerine sıcak muhallebiyi dökün ve soğumaya bırakın. Muhallebili bisküviler soğuduktan sonra, kremşantiyi 1 bardak sütle koyu kıvama gelinceye kadar çırpın. Soğuyan pastanın üzerine çilekleri dizin ve aralarını kremşantiyle süsleyin.
