



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇİLEK RÜYASI



6 Su bardağı süt
1,5 Su bardağı toz şeker
1,5 Çay bardağı pirinç unu
Yarım çay bardağı buğday nişastası
2 Paket vanilya
Ceviz büyüklüğünde margarin
Çilek Sos İçin;
2 Su bardağı dolusu çilek
5 Çorba kaşığı toz şeker

- # Temizlenip, yıkanan çilekler robottan geçirilerek, püre haline getirilir. Küçük bir tencereye alınır, üzerine 5 çorba kaşığı toz şeker eklenir, kısık ateşte bir kez kaynatılır, soğumaya bırakılır.
- # Diğer taraftan başka bir tencereye soğuk süt, 1,5 su bardağı toz şeker, pirinç unu ve nişasta konur. Önce soğuk olarak karıştırılır, sonra orta ateşli ocakta karıştırılarak pişirilir.
- # Karışım göz göz olup, muhallebi kıvamını alınca pişmiş demektir. Ocaktan alınca vanilya ve margarin katılır, çırpıcı ya da mikserle karıştırılır. (Soğuyana kadar ara sıra karıştırılır) Çilekli sos da bu arada soğur.
- # Soğuyan muhallebiye 3 çorba kaşığı çilekli sos katılır karıştırılır, rengi pembeleştirilir.
- # Çukur bir komposto kasesine ya da ayaklı kup bardağına önce bir çorba kaşığı çilekli sos, sonra üzerine 3 - 4 çorba kaşığı muhallebi konur. Bu işlem kase dolana kadar tekrarlanır. En üste mutlaka çilekli sos konur.
- # Çilek rüyası buzdolabının alt rafında en az 2 saat dinlendirilir, servise sunulur.

Not: Çilekli sos ve muhallebi, birbirine katılmadan önce mutlaka soğumuş olmalıdır, aksi takdirde tatlının rengi güzel olmaz.