

Çilekli Kavanoz Muhallebi



Malzemeler (6-8 kişilik):

- 4 yemek kaşığı (140 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 5 su bardağı (1 lt) süt
- 1,5 su bardağı (180 gr) un
- 1 su bardağı (200 gr) şeker
- 2 paket vanilya

Tabanı için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 2 paket kepekli bisküvi

Çilek sosu için:

- 500 gr çilek
- 1 yemek kaşığı (20 gr) mısır nişastası
- 1 çay bardağı (100 ml) su
- 1 çay bardağı (100 gr) şeker

Üzerini süslemek için:

- Birkaç yaprak taze nane

Hazırlanışı:

Öncelikle bisküvilerimizi mikserden geçirerek parçalıyoruz. Daha sonra 1 yemek kaşığı **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı bir tavada eritip bisküvilerimizle karıştırıyoruz. Karışımımızı küçük kavanozların veya kaselerin dibine yerleştiriyoruz.

Muhallebimizi hazırlamak için; sütümüzü tencereye alıp içine unumuzu ve şekerimizi ekleyerek pişiriyoruz. Kaynadıktan sonra 1-2 dk daha pişirip altını kapatıyoruz. İçine **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı ve vanilyamızı ilave edip, mikserle 10 dk kadar çırpıyoruz. Bisküvilerimizin üzerine muhallebilerimizi kavanozların üstünde 2 parmak boşluk kalacak şekilde paylaştırıyoruz.

Çilek sosumuzu hazırlamak için; sos malzemelerimizin hepsini tencereye alıyoruz. Koyu bir kıvam alınca kadar pişiriyoruz ve sonra muhallebilerimizin üzerine eşit miktarda dağıtıyoruz. Ardından oda sıcaklığına gelene kadar dışarda bekletip buzdolabına kaldırıyoruz. Soğuduktan sonra taze nane ile süsleyerek servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Muhallebimiz oldukça koyu kıvamlı bir muhallebidir. Biraz daha sulu bir muhallebi istersek kullandığımız un miktarını 2 yemek kaşığı azaltabiliriz. Ayrıca muhallebimizi çırparken içine

ekleyeceğimiz 3 yemek kaşığı labne peyniri muhallebimizin cheesecake tadında olmasını sağlayacaktır.