



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU LİMONLU KREM

8 kişilik

MALZEME;

750 gr. çilek,

100 g pudra şekeri,

5 yaprak jelatin (şeffaf),

2 limonun suyu ve kabuğunun rendesi,

2 yumurta sarısı,

150 gr. tam yağlı yoğurt,

200 gr. ayran,

250 gr. krem şanti,

1 yemek kaşığı taze krema,

birkaç dal melis.

Çilekleri yıkayarak ayıklayın. Çileklerin yarısını püre haline getirin, süzgeçten geçirin ve 20 gr. pudraşekeri karıştırın, öbür yarısını dörde bölün.

Jelatini soğuk suya bastırın. Limon suyunu kalan pudraşekeri ile bir taşım kaynatın, ılınmaya bırakın. Yumurta sarılarını, 1 limon kabuğu rendesi ve ılınmış şekerli limon suyunu karıştırın, benmaride 3 dakika devamlı karıştırarak koyulaştırın. Jelatini sıkıp, sıcak kremada eritin, ılınmaya bırakın. Yoğurt ve ayran karıştırın. Kremayı buzdolabına koyun.

Krem şantiyi çırpın, limonlu krem koyulaşmaya yüz tutunca çırpılmış krem şanti ve çilek parçalarını katın. Kremi küçük kalıplara dökün (9 cm çapta) ve iyice soğutun.

Çilekli püreyi tabaklara dizin, taze krema ile küçük noktalar yapın. Taze kremayı bir kürdan ile motif şeklinde dağıtın.

Kalıpları sıcak suya batırın, kenarlarını bıçak ile sökün, kremayı ters olarak tabaklara dökün. Melis yaprakları ile garnitür yapın.