



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KREMA (BARDAKTA)

Necip Usta

4 yaprak jelatin
3 yumurtanın beyazı
180 gr. toz şeker
1/2 limonun suyu
350 gr. çilek püresi
500 gr. vurulmuş krem şantiye

Jelatini kendisine göre bol soğuk su veya mümkünse buzlu suda bir saat ıslatıp küçük bir kaba çıkarınız. Çukur çelik veya porselen veya pirex cam kaba yumurta beyazı ve toz şekeri ilâve ediniz. Kabı bir sıcak suyun içine oturtup, bir yumurta vurma teli ile dikkatlice karıştırarak ılık valiyette içindeki şekeri eritiniz. Sıcak sudan çıkarıp iyice sertleşip kar gibi oluncaya kadar telle vurunuz. Jelatini kabı ile sıcak suyun içine Oturtup erimesini temin ediniz. Hemen vurulmuş yumurta beyazını, içine çilek püresini, krem şantiyi ve limon suyunu ilâve edip kevgirle dikkatlice karıştırarak yediriniz. Hemen bardaklara boşaltıp buzdolabında soğuyunca arzu ettiğiniz zaman servis ediniz.