



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİLEKLİ MUS

[Sahrap Soysal](#)

1 yaprak (7 gr) jelatin
½ su bardağı soğuk su
3 su bardağı doğranmış çilek
400 ml krema
½ su bardağı süt
2 yemek kaşığı limon suyu

Küçük bir tavada jelatinin üzerini su ile kaplayıp, jelatin eriyene kadar 1 dakika kadar ısıtın.
Çilekleri, kremayı, sütü, limon suyunu ve jelatini pürüzsüz bir kıvam alana kadar blendırdan geçirin.
Daha sonra karışımı tatlı kaselerine paylaştırıp en az 2 saat buzdolabında soğutun.
Çilek dilimleri ve taze nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.