



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MALZEMELER

3 su bardağı çilek
4 tane yumurta
1 paket krem şanti
1 bardak soğuk süt
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya

YAPILIŞI

Çilekleri yıkayıp suyunun iyice süzülmesini bekleyin. Bir bardak çilek ayırın.

Bu arada krem şantiyi sütle çırpın buzdolabında bekletin. 4 yumurtanın sarısını, şekerini, kalan çilekleri, mikser yada blendırdan geçirin. Kalan yumurta beyazlarını da kar haline gelinceye kadar çırpın.

Hazırladığınız krem şantiyi, yumurtalı karışımı, kar haline gelmiş yumurta aklarını, ayırdığınız bir bardak çileği hepsini tekrar karıştırın. Uzun bir kek kalıbına streç film serin. Hazırladığınız karışımı içine dökün ve bir gece buzlukta bekletin. Servis yapmadan 5 dakika önce çıkarın. Tabağa ters çıkarıp öyle servis yapın.

Arzu ederseniz 1 bardak çilek, 1 çay bardağı pudra şekerini rondodan geçirip pişirmeden sos yapabilirsiniz. Servisten önce tabağa bir kaşık dökün. Üstüne tatlıyı koyun, ya da tatlının üstüne dökün.

Şimdi tam zamanı arkadaşlar. Çilek sevenler denemenizi öneririm.