



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTİLİ ÇİLEK

Malzeme (4 kişilik):

500 gr. çilek,

1/2 limon,

75 gr. tozşeker,

Krem şanti:

300 gr. taze krema,

çok az su ya da süt (soğuk),

1 küp buz,

2-3 çorba kaşığı tozşeker (1 1/2 kahve kaşığı vanilya ile karıştırılmış.)

Çilekleri ayıklayıp yeşil yapraklarını temizledikten sonra iyice yıkayın. Suyunu süzüp çilekleri bir kaba koyarak üstlerine limonun suyunu, 75 gr. şekeri dökün. Kabı buzdolabına kaldırın.

Krem şantiyi hazırlamak için derin bir cam kasede soğuk haldeki krema ve sütü (veya suyu) yavaşça karıştırın.

Buzu katıp bir yumurta teliyle, ağır ağır, geniş kavisler çizerek çirpin. Krema koyulaşıp yumurta telinin üzerinde akmadan duracak kıvama gelince, çirpmayı kesin. (Aksi takdirde, yani çirpmaya devam edilirse, krema kesilecektir.)

Çırpmadan vanilyalı tozşekeri ekleyin. Krem şantiyi buzdolabından çıkaracağınız çileklerin yanında servis edin.