



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI VE ÇİLEKLİ MUZ

6 muz (kabukları soyulup dilimlenmiş)
125 gr çilek (yıkayıp ayıklandıktan sonra ikiye bölünmüş)
500 gr (2 su bardağı) krema (hafifçe çırpılmış)
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
4 çorba kaşığı su

Muz dilimlerini ve ortadan ikiye bölünmüş çilekleri bir kaba koyunuz. Üstüne kremayı döküp buzdolabına kaldırarak 20 dakika soğutunuz. Küçük bir tencereye şekeri ve suyu koyup, ağır ateşte devamlı karıştırarak şekeri eritiniz. Ateşin altını biraz daha açıp şurubu kaynatınız. 10 dakika karıştırmadan kaynatıp, altın sarısı bir renk alınca ocaktan indiriniz, Tencereyi 10 saniye, daha büyük ve içi soğuk su dolu bir tencereye oturtunuz. Şuruplu tencereyi sudan çıkarıp şurubu buzdolabından aldığınız kremalı meyve kasesine dökünüz. Hemen yada bir süre buzdolabında soğuttuktan sonra servis ediniz.