



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞAÇ ÇİLEKLİ KREMA

500 gr (2+1/2 su bardağı) süt
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın akı
120 gr (1/2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı un
2 tatlı kaşığı vanilya esansı
3 çorba kaşığı vişne suyu
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr ağaç çileği (yıkayıp sapları ayıklanmış ve dilimlenmiş)
kahve kaşığının ucuyla tuz
Süslemesi:
250 gr ağaç çileği (yıkayıp sapları ayıklanmış)

Küçük bir tencerede, sütü orta ateşte hafifçe ısıtınız. Isınınca tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede, yumurta sarıları ile 4 çorba kaşığı şekeri yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, koyulaşıp uçuk sarı bir renk alana kadar çırpınız. İçine unu eleyerek, tenceredeki sütü azar azar ekleyiniz. Sütün tamamı konulduğunda, karışımı orta boy bir tencereye alıp, orta ateşte sürekli karıştırarak, 2 dakika kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alarak, vanilya esansı, vişne suyu ve tereyağı çırpılarak tencereye ekleyiniz. Hazırladığınız bu kremayı geniş bir kaseye aktarıp bir kenara bırakınız. Orta boy bir kaseye dilimlenmiş ağaç çileklerini koyup, üstüne 2 çorba kaşığı şeker serperek 10 dakika kadar bekletiniz. Orta boy bir kasede yumurta aklarını ve tuzu, köpük köpük bir hale gelene kadar çırpınız. Üstüne bir çorba kaşığı şeker serpip, yumurta akları katılaşıp kaseye kadar çırpıma devam ediniz. Dilimlenmiş ağaç çileklerini, geniş kasedeki kremaya iyice karıştırınız. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını da yavaşça ekleyip, krema karışımını derin bir kaba aktarınız. Kaba alüminyum kağıtla örtterek, kremayı buzdolabında 3 saat kadar soğutunuz. Buzdolabından çıkarıp bütün ağaç çileklerini ve kalan toz şekeri tatlının üstüne serpiniz. 10 dakika bekletip servis ediniz.