



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES (FRANSA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Kırmızı Meyveli Şarlot

750 gr. yumuşak etli, ayıklanmış kırmızı meyve (vişne, böğürtlen, karadut vb.) veya donmuş meyve

100 gr. toz şeker

200 gr. dilimlenmemiş tost ekmeği

Çekirdekleri çıkartılmış ve yıkanmış meyveleri bir tencereye şekerle birlikte koyun.

5 dakika meyvelerin suyu çıkıncaya ve şeker eriyinceye kadar kaynatın. Bu arada meyvelerin de yumuşaması gerekir.

Tost ekmeğinin kabuğunu keserek çıkarın ve 2 cm. kalınlığında dilimler halinde kesin. 1 litrelik bir Charlotte (şarlot) kabının dibini ve kenarlarını ekmek içi dilimleri ile dilimlerin arasında boşluk bırakmadan kaplayın.

Kaynattığınız kırmızı meyvelerin suyundan 1/2 su bardağı kadar ayırarak kalan meyve suyunu meyveleri ile birlikte ekmeklerin içine boşaltın. Üstünü yine ekmek dilimleri ile örtüp üzerini bir tabak ile hafifçe bastırarak kapatın. Buzdolabında bir gece bekletin.

Ertesi gün Charlotte'un üzerindeki tabağı çekin, servis tabağını kabın üzerine kapatın ve ters çevirerek Kırmızı Meyveli Şarlotu servis kabına çıkarın. Üzerine bir gün evvel ayırdığınız meyve suyunu gezdirin. Özellikle ekmeklerin içindeki meyvelerin suyu ile renklenmeyen kısımlarına. Daha sonra yanında krem ile soğuk olarak servis yapın.