



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ KREMA

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo çilek,  
175 gram toz şekeri,  
2 yumurta,  
2 kaşık kadar un,  
1/4 litre süt.

Yapımı:

Çileklerin çöplerini çıkardıktan ve bunları birkaç defa bol suda yıkayıp süzdükten sonra çukur bir kâseye koymalı. Üzerlerine 100 gram toz şekerini serpmeli. Bir kuşanede 25 gram toz şekerini yarım kaşık kadar suyla eritmeli ve kabı ateşe oturtup içindekini akideleştirecek kıvama getirinceye kadar karıştırmalı. Kuşanedeki şerbet akideteşince bunu ateşten alıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Akideleşmiş şerbet soğuyunca buna kalan toz şekeriyle unu katıp iyice karıştırmalı. Çırpıma devam ederek karışıma yumurtaların sarılarını katmalı. Sicim gibi ince akıtılacak kaynar sütü de yedirdikten sonra kabın dibini kazırcasına karıştırmalı. Böylece kaptaki kalan akideleşmiş şerbeti bu kremaya yedirmeli. Kabı çok hafif bir ateşe oturtmalı ve karıştırarak kaynayınca kadar ateşte tutmalı. Krema iyice koyulaşıp kaynamaya başlarken ateşten indirip kâselere bölerek boşaltmalı. Kremalar soğuyunca çilekleri üzerlerine dökerek servis yapmalı, isteyenler çileklerin üstüne de biraz krem şantly dökerek öyle servis yapabilirler.

---