



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 çilek (yıkayıp sapları ayıklanmış ve dilimlenmiş)
kahve kaşığının ucuyla tuz
Süslemesi:
250 gr çilek (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 çırparak tencereye ekleyiniz. Hazırladığınız bu kremayı geniş bir kaseye aktarıp bir kenara bırakınız. Orta boy bir kaseye dilimlenmiş çilekleri 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 katılaşıncaya kadar çırpmaya devam ediniz. Dilimlenmiş çilekleri, geniş kasedeki kremaya iyice karıştırınız. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını da yavaşça ekleyip, krema karışımını derin bir kaba aktarınız. Kabı alüminyum kağıtla örterek, kremayı buzdolabında 3 saat kadar soğutunuz. Buzdolabından çıkarıp bütün çilekleri ve kalan toz şekeri tatlının üstüne serpiniz. (Tatlınızı ayrıca değişik yaz meyveleri ile de süsleyebilirsiniz). 10 dakika bekletip servis ediniz.