



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ KREMA

2 su bardağı su + 15 çorba kaşığı tozşekerle kaynatılmış
500 gram çilek püresi
1 çorba kaşığı limon suyu
15 gram toz jelatin
2,5 su bardağı çırpılmış krema

Jelatini bir miktar soğuk suyun içinde eritin. Çilek püresini, şurup ve limon suyu ile karıştırın. Eriyen jelatini de ekleyip çırpın. En son kremayı ilave edin. Tüm malzemeyi yavaşça karıştırın. Kare veya dikdörtgen kalıba koyup, buzdolabında 6-8 saat bekletin. Dilimleyip, dilediğiniz şekilde süsleyerek, servis yapın.
