



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KUP

1 paket kremşanti
1 su bardağı soğuk süt
Yarım kg çilek
1 su bardağı tozşeker
Servis için:
Çilek

Kremşantiyi derin bir kapta soğuk süt ile birlikte iyice çırpın. Buzdolabında 1 saat soğutun. Çilekleri ayıklayıp dörde bölün ve tozşekerle birlikte tencereye aktarın. 1 çorba kaşığı su ile birlikte koyulaşmaya kadar kaynatın. Ocaktan aldıktan sonra blenderden geçirin ve soğuması için buzdolabında 1 saat bekletin. Servis yapmadan hemen önce soğuttuğunuz kremşantinin içine çilek püresini azar azar ilave ederek bir yandan da karıştırın. Kuplara paylaştırıp, çilekle süsleyin ve servis yapın.

Not: Tatlının sönmemesi için, servis yaptıktan sonra hemen tüketilmesi gerekir.

