



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ LİMONLU KREMA

250 gram çilek
1 çay bardağı vişne suyu
1 çorba kaşığı tozşeker
300 gram krema (1 kutu krema 200 gram)
2 çorba kaşığı pudraşekeri
1 çay kaşığı vanilya
Limonlu krema için:
3 adet yumurta
Yarım su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı limon suyu
6 çorba kaşığı süt
1 kutu (200 gram) krema
1 adet limonun kabuğu
Süslemek için:
Çilek
Limon kabuğu

Bir kaba temizlenmiş ve ortadan ikiye kesilmiş çilekleri koyun. Vişne suyu ve tozşekeri ilave edin. Hafifçe karıştırın ve yarım saat dinlenmeye bırakın. Bu arada limonlu krema için 1 adet yumurta, 2 adet yumurtanın akı ve tozşekeri açık renkli bir karışım elde edene kadar çırpın. Limon suyunu ekleyip tekrar karıştırın. Süt ve kremayı ekleyip, çırpma teliyle çırpın. Kabı benmari usulü, kısık ateşte hafifçe kaynatın. Limon kabuğunun üçte ikisini elma soyar gibi (beyaz kısımlarını kesmemeye dikkat ederek) soyduktan sonra kremalı karışıma ekleyin. Krema koyulaşana kadar karıştırarak pişirin ve limon kabuğunu içinden çıkarın. Su ve buz dolu bir kaba krema kabını oturtup, ara sıra karıştırarak soğumasını sağlayın. Diğer yandan kremayı soğuk bir kaba boşaltın. Pudraşekeri ve vanilyayı ilave edip, mikserle çırpın. Limonlu kremanın yarısını kupa pay edin. Sosuyla birlikte çileklerin yarısını da kupa koyun. Diğer kremanın yarısını, ardından da limonlu kremanın geri kalanını kupa dökün. Sırayla tüm malzemeyi bitirdikten sonra kalan çilekle ve incecik kesilmiş limon kabuklarıyla süsleyin. Bir saat buzdolabında bekletin ve servis yapın.

