



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ MUS

2 su bardağı çilek
5 adet yumurta
4 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 tutam tuz

Krem şantiyi 1 bardak sütle çırpın. Tatlının üstünü süslemek için birazını ayırın.

Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın. Sarılarını mikserle çırpıp içine 2 bardak çilek, eritilmiş tereyağı, vanilya ve krem şanti ekleyip çırpın. Yumurta beyazlarının içine de 1 tutam tuz atıp 7-8 dakika kar haline gelene kadar çırpın.

Çilekli yumurta sarılarını, iyice çırpılmış beyaza yavaş yavaş ekleyin. Bir yandan çırpma işlemine devam etmelisiniz. Tatlıyı, kasele eşit olarak paylaşırıp servis yapabilirsiniz.

