



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ ÇİLEK

1/2 kg çilek
150 gr pudra şekeri
300 gr şantiy kreması

Ayıklanmış 500 gr. çilek içine bol su doldurulmuş büyükçe bir kaba atılarak beş dakika kadar bırakılır. Beş dakika sonra çileklerin suyu iyice süzülerek bunlar üç ya da dört kâseye bölünür. Sonra bu çilekler buzdolabında iki saat kadar soğumaya bırakılır. Eğer bunlar misafire çıkarılacak ise şampanya kadehine bölmek suretiyle soğumaya bırakılır.

İki saat sonra kâseler dolaptan alınarak, çileklerin üstlerine, 150 gram pudra şekeri serpilir. Pudra şekerinin üstüne de 300 gram şantiy kreması eşit şekilde bölündükten sonra servis yapılır.

Not: Misafire ikram edilecek ise, şantiy kreması ince ve süslü duylu bir sıkma torbasıyla çileklerin üstlerine sıkmak suretiyle bölünür.