



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ÇİLEK

1/2 kg taze çilek (yıkayıp ayıklanmış ve kıyılmış)
3 yumurta (sarıları ve akları ayrılmış)
1/4 su bardağı toz şeker
2 su bardağı acı krema

Orta boy bir kasede yumurta sarılarını ve şekerini çırpınız. Kaseyi yarısına kadar sıcak su ile dolu olan bir tencereye koyup, ağır ateşte devamlı çırparak karışım koyulaşmaya kadar (çırpma telini kaldırdığınızda, kurdelemsi bir akış sağlayana kadar) pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp içinden kaseyi çıkarıp soğumaya bırakınız. Yumurta aklarını bir başka orta boy kasede kabarana kadar çırpıp bir kenara koyunuz. Üçüncü bir kasede de kremayı kabarana kadar, çırpınız. Madeni bir kaşıkla kremayı ve çilekleri soğumuş olan yumurta ve şeker karışımına aktarıp iyice karıştırdıktan sonra, çırpılmış yumurta aklarını yavaşça ekleyiniz. Karışımı soğuk bir servis kabına aktarıp buzdolabında 3 saat soğutunuz. Servis etmeden önce iyice karıştırınız.
