



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MEYVE BARDAĞI

750 gr çilek (yıkayıp, sapları ayıklanmış ve ortalarından ikiye bölünmüş)
3 küçük kavun
300 gr ağaççileği (sapları ayıklanmış)
300 gr acıbadem kurabiyesi (dövülmüş)
4 yumurtanın akı (kar haline getirilmiş)
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
1/2 limonun suyu
375 gr (1+1/2 su bardağı) krema
12 bütün çilek (yıkayıp sapları ayıklanmış)

Kavunları ortalarından ikiye bölünüz. Çekirdeklerini ayıklayıp, içlerini bir çorba kaşığıyla top top çıkarınız. (Boşalan kabukları atınız.)

Büyük bir cam servis tabağının dibine çileklerin üçte birini dizip, üstünü oyulmuş kavun içlerinin üçte biri ve ağaççileklerinin üçte biri ile örtünüz. Üstüne biraz dövülmüş acıbadem kurabiyesi serpiniz. Bütün malzemeyi aynı biçimde kat kat döşeyerek bir kenara bırakınız. Kar haline getirilmiş yumurta aklarını, orta boy bir kaseye koyup, şekerin dörtte birini katarak 2 dakika dövünüz. Madeni bir kaşıkla, kalan şeker ekleyiniz. Üstüne limon suyunu döküp, yavaşça hepsi karışana kadar karıştırdıktan sonra bir kenara bırakınız.

Kremayı büyük bir kaseye koyup yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, sertleştirmeden, koyu olana kadar çırpınız. Madeni bir kaşıkla orta boy kasedeki yumurta akı karışımı kremaya katıp, servis tabağındaki meyvelerin üstüne dökünüz. Servis tabağını buzdolabında 2 saat bekletiniz. Servis tabağını buzdolabından alıp, 12 bütün çilekle süsleyerek servis ediniz.