



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ÇİLEK

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

1/2 kilo çilek,
6 yumurta,
6 çorba kaşığı toz şekeri,
1 çimdik tuz.

Yapımı: Büyük bir porselen kâseye yumurtaların sarılarıyla toz şekerini koymalı. Bunları hafifçe çırparak şekeri eritmeli. Sonra kâseyi içinde sıcak su bulunan ateşteki bir kabın içine oturtmalı (suyun kâsenin üçte ikisini aşmamasına dikkat etmek gerek). Çırpmaya ara vermeden karışım köpürüp kabarıncaya kadar çırpmaya devam etmeli. Karışım ısınıp kabarınca kaynatmadan ateşten indirmeli ve kâseyi buzdolabına koyup iyice soğutmalı. Dolaptaki krema soğuyunca bir başka kâsede yumurta tuzu iyice çırparak kar köpüğü durumuna getirmeli. Sonra öbür kremayı yavaş yavaş karıştırırken kar köpüğü durumundaki yumurta aklarını azar azar katıp yedirmeli.

Karışım birbirine iyice yedirildikten sonra bunu sekiz kâseye veya balon bardağa bölerek koymalı. Kremaların üstünü temizlenmiş ve yıkanmış çileklerle doldurup servis yapmalı.