



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE DÜŞLER

4 kişilik
2 paket krem şanti
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı çilek suyu veya çilekli süt
süslemek için çilek
2 paket vanilya
15-20 adet kedi dili bisküvi (Arzuya göre)
çilek

Yumurtaları çırpma kabına alıp, şekerle birlikte köpürene dek çırpalım ve bekletelim. Çilekleri iyice yıkayıp, ezerek veya robottan geçirerek sulu bir püre kıvamına getirelim. İçine 1 su bardağı sütü, vanilyaları ve krem şanti ilave edip, mikserle çırpalım. Karışım koyulaşınca çırpılmış yumurtaları ekleyip, tekrar çırparak karıştıralım. Balon bardaklara veya kuplara sütle ıslattığımız kedi dili bisküvileri koyalım. Üzerine bir sıra dilimlenmiş çilek sıralayalım. Çileklerin üzerine bir sıra çilekli krema dökelim. Tekrar kedi dili bisküvi, çilek ve çilekli krema koyarak kupları dolduralım. Üzerini çilek veya meyve dilimleri ile süsleyip, buzlukta 1-2 saat beklettikten sonra servis yapalım.

Not: Çilek suyunu, çilekleri ezerek çıkarabilirsiniz veya çilekli süt kullanabilirsiniz. 2 su bardağı çilekli süt yeterli.
