



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROMANOF ÇİLEĞİ

1 kg çilek (sapları ayıklanıp yıkanmış)
3/4 su bardağı portakal suyu (süzülmüş)
250 gr (1 su bardağı) krem şanti

Çilekleri derin bir kaseye koyup, üstlerine portakal suyunu dökünüz. Kaseyin üstünü örtüp, buzdolabına kaldırınız. Çilekleri buzdolabında, arasıra karıştırarak 2 saat dinlendiriniz. Kaseyi buzdolabından alıp çilekleri bir servis tabağına tepeleme diziniz. Krem şantiyi bir sıkma torbasına doldurup, çileklerin üstüne süslü biçimde sıktıktan sonra, servis ediniz.

Not: Klasik Fransız mutfağının ünlü tatlılarından olan Romanof çileğini, kolayca hazırlayabilirsiniz.
