



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞAÇÇİLEKLİ MUS

1 tatlı kaşığı rafine yağ
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
1/4 su bardağı taze portakal suyu
500 gr ağaççileği
300 gr (1+1/5 su bardağı) krema
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın akı
15 gr (3 yaprak) jelatin (4 çorba kaşığı ılık suda eritilmiş)

7 su bardaklık bir sufle kabını, rafine yağla yağlayıp bir kenara bırakınız. Şekeri ve portakal suyunu orta boy bir tencereye koyup, ağır ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Şeker eriyince ateşi açıp, karışımı 1 dakika kaynatınız. Ateşi kısıp ağaççileklerini katınız. Karıştırarak ağaççileklerini şuruba iyice bulayınız. Tencerenin kapağını kapatıp ağır ateşte 10 dakika, ağaççilekleri iyice yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindekileri tahta bir kaşığın tersiyle ezerek orta boy bir kaseenin üstüne oturtulmuş ince tel süzgeçten geçiriniz. Kaseyi bir kenara bırakınız. Krema ve yumurta sarılarını, orta boy ateşe dayanıklı bir cam kasede, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla çırpınız. Cam kaseyi, yarısına kadar sıcak su doldurulmuş bir tencerenin içine oturtunuz. Tencereyi ateşe oturtup cam kasedeki karışımı sürekli çırparak koyu ve pürüzsüz olana kadar pişiriniz. (Yumurta pişip, pürütüleceğinden, kaynatmamaya dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten indirip, kaseyi içinden çıkarınız. Yumurtalı kremayı, ağaççileği püresine katıp, erimiş jelatini çırparak ekleyiniz. Karışımı arasına karıştırarak oda sıcaklığında soğumaya bırakınız. Bu arada yumurta aklarını orta boy bir kasede, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Kar haline gelen yumurta akını madeni bir kaşıkla yavaşça, ağaççilekli püreye katınız. Karışımı yağladığınız sufle kabına boşaltıp, buzdolabında 4 saat, mus tamamen tutana kadar bekletiniz. Musu buzdolabından çıkarıp, kalıbın iç kenarlarında keskin bir bıçak gezdirerek gevşettikten sonra, kalıbın dibini çabucak kaynar suya batırıp çıkarınız. Bir servis tabağını kalıbın üstüne kapatıp, kalıbı hızla silkeleyerek ters yüz ettikten sonra (mus tabağa kolayca çıkmalıdır), ağaççilekli musunuzu servis ediniz.