



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ALEVLER

2+1/2 su bardağı süt
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın akı
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı vanilya tozu
1 çorba kaşığı tereyağı
kahve kaşığının ucuyla tuz
120 gr sade çikolata (2 çorba kaşığı sütte eritilmiş)
300 gr krem şantiyi
1 çorba kaşığı kalın dilinmiş ceviz yada 2 bütün ceviz (ortadan dörde bölünmüş).

Küçük bir tencerede sütü orta ateşte hafifçe ısıttıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Orta boy bir kasede, yumurta sarılarını ve 60 gr şeker, karışım kalınlaşıp açık sarı bir renk alana kadar, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla çırpınız. Unu eleyerek karışıma ekleyiniz. Sütü azar azar kaseye dökerken çırpınız; sütün tamamı konulup çırpıldığında, karışımı orta boy bir tencereye alarak, orta ateşte 2 dakika kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alarak vanilya tozu ve yağı karıştırarak ekleyiniz. Elde ettiğiniz bu kremayı geniş bir kaseye aktarınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını ve tuzu, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, köpük köpük olana kadar çırpınız. Bir çorba kaşığı şekeri de serperek, yumurta akları koyulaşınca kadar çırpmağa devam ediniz. Çikolatayı madeni bir kaşıkla ezerek kasedeki kremaya yavaşça ekleyiniz. Sonra çırpılmış yumurta aklarını da ağır ağır kaseye dökünüz. Krema karışımını, servis edileceği kaseye yada tek kişilik cam kaselere dökerek üstünü alüminyum kağıt ile örtüp 3 saat kadar buzdolabında soğutunuz. Tatlinızı, soğuduktan sonra, krem şantiyi ve ceviz ile süsleyiniz.