



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MEYVE TATLISI

3 kg karışık yaz meyveleri (kırmızı erik, kayısı ve şeftali)

1 ay bardağı limon suyu

3 yumurta akı

Yarım su bardağı tozşeker

2-3 diş karanfil

1 orba kaşığı su

8 top kavunlu dondurma

Kayısı ve şeftalilerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra kp küp doğrayın. Eriklerin çekirdeklerini çıkarıp ince ince dilimleyin. Hepsini tencereye alıp üzerine 2 çorba kaşığı tozşeker ilave edin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 2-3 dakika pişirin. 1 kaşık su ve karanfilleri ekleyip ateşten alın.

Yumurta akları ve kalan toz şeker kar haline gelinceye dek çırpın. Hazırladığınız meyveleri ilave edip karıştırın. Yağlanmış fırın kalıbına dkn.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 4-5 dakika pişirin. Fırından çıkarıp üzerine limon suyunu gezdirin ve 2 dakika sonra fırından alın. Ilık olarak servis tabaklarına alıp dondurma topları eşliğinde servis yapın.