



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ FOÇA MUHALLEBİSİ (İZMİR)

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

6 adet orta boy sarı golden elma (şeftali ya da sert kayısı da kullanabilirsiniz)

3 yemek kaşığı tozşeker

1 su bardağı çekilmiş ceviz ya da fındık içi

Muhallebi için;

1 litre süt

3 adet yumurtanın sarısı

1,5 su bardağı tozşeker

4 tepelime yemek kaşığı un

1 paket vanilya

Mereng için;

3 adet yumurtanın akı

5 yemek kaşığı pudraşekeri

Yapılışı

Elmaları soyup incecik ya-rımaylar şeklinde doğradıktan sonra geniş bir tencereye koyun. Tozşekeri serpip kısık ateşte tencereyi sallayarak 7-8 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın.

Şeftali kullanacaksanız pişirmenize gerek yoktur. Meyveleri fırına dayanıklı kenarları yüksek bir kaba (büyük boy oval borcam bu iş için çok uygundur) yerleştirin.

Diğer taraftan, muhallebiyi hazırlamak için; süt, yumurta sarısı, şeker, un (önce az miktarda sütle çırpmanız gerek) ve vanilyayı orta boy bir tencereye aktarın. Orta ısılı ateşte, tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak katılaşıp kaynayınca kadar pişirin.

Kaynadıktan birkaç dakika sonra ocaktan alıp sıcak haldeyken meyvelerin üzerine aktarın ve üzerini düzeltin. Soğumaya bırakın.

Yumurta aklarını derin bir cam kaba koyup pudraşekeri ekleyin. Mikserin yüksek devriyle katılaşıp kar gibi oluncaya kadar, en az 6-8 dakika çırpın. Kaşıkla alıp muhallebinin üzerine yerleştirin. Hatta yumurta akı karışıma şekil (örneğin kubbe şekli) bile verebilirsiniz.

Fırının yalnızca ızgara kısmını yakıp 180- 200 dereceye ayarlayın. Tatlının yalnızca üzerindeki mereng kısmının kızarmasını bekleyin. Fırından çıkarıp soğuyunca servise sunun.