KAYISILI MUS

500 gr taze kayısı (yıkanıp, ortalarından ikiye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılarak bir kenara ayrılmış)
1 gr (1/3 su bardağı) toz şeker
1 kahve kaşığı tarçın
1/4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı nişasta (1 çorba kaşığı limon suyunda eritilmiş)
125 krema (koyulaşana kadar çırpılmış)
3 yumurtanın akı

Kayısıların çekirdeklerini kırıp, içlerinin zarını soyduktan sonra, parçalar halinde kalacak biçimde döverek bir kenara bırakınız.
Kayısı, şeker, tarçın ve suyu orta boy bir tencereye koyup orta ateşte, şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatınız. Ateşin altını iyice kısıp tencerenin kapağını kapatarak çok ağır ateşte 30 dakika, kayısılar iyice yumuşayıp dağılmaya başlayana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip, içindekileri bir tahta kaşığın tersiyle ezerek orta boy bir kasenin üstüne oturtulmuş çok ince bir tel süzgeçten geçiriniz. (Süzgeçte kalan posayı atınız.) Limon suyunda eritilmiş nişastayı kayısı püresine katıp, püreyi yeniden tencereye boşaltarak ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp püreyi bir kenarda soğumaya bırakınız. Püre soğuyunca, dövdüğünüz kayısı çekirdeklerinin içlerini ve kremayı katınız. İyice karıştırdıktan sonra bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede, yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getirip madeni bir kaşıkla yavaşça kayısı püresine katınız.
Kayısılı karışımı, orta boy soğutulmuş bir cam kaseye boşaltıp, buzdolabında 2 saat soğuttuktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62945 • adı:Kayısılı Mus • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:45