



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KİRAZ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 1/2 kilo kiraz,
- 2 çorba kaşığı toz şekeri,
- 100 gram tatlı yoğurt kaymağı,
- 1 bardak süt,
- 1 parça portakal kabuğu (sadece sarı yeri).

Yapımı: Kirazları bir tencereye koyun. Kaba, 1 parmak kadar da su koyduktan sonra tencereyi ateşe oturtun. Su ılıyınca kaba, bir kaşık şeker katın. Tencerenin kapağını örterek kirazları pişirin. Sonra tencereyi ateşten indirip kirazları bir kâseye boşaltın ve buz dolabında iyice soğutun.

Beri yanda sütle yoğurt kaymağını iyice çırparak karıştırın. Buna kalan şekeri de katın. Portakal kabuğunu da sütün içine attıktan sonra sütü de buzdolabına kaldırın.

Servis vakti kirazları dört küçük kâseye boşaltın. Bunların üstüne yeniden çırparak köpürteceğiniz kaymaklı sütü döktükten sonra servis yapın.

İsteyenler kiraz yerine vişneyle de bu güzel tatlıyı yapabilirler. Fazla masraftan çekinmeyenler, yoğurt kaymağının yerine de taze kaymak veya krema kullanabilirler.