



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM JORDAN

1 kilo +1 su bardağı süt
2 kahve fincanı un
2,5 kahve fincanı şeker
100 gr. margarin
1 paket vanilya
1 tane damla sakızı veya 1 yemek kaşığı sakız reçeli
75 gr. Çikolatalı kreması, margarin
4 adet yumurta sarısı
4 adet yumurta beyazı
2 paket bitter çikolata
1 paket vanilya

Un, şeker ve süt karıştırılarak kısık ateşte muhallebi kıvamına gelecek şekilde iyice pişirilir.

Pişen muhallebiye margarin, vanilya ve dövülmüş damla sakızı eklenip, mixerle 10 dakika iyice çırpılır.

Hazır olan kremanızı isterseniz tek büyük bir servis tabağına, isterseniz de tek kişilik kupa'lara koyup, buzdolabında soğutun.

Yumurtalarının sarısını beyazını ayırıp, ayrı karıştırma kaplarına koyun. Beyazını bir fiske tuzla, sarısını da 1 paket vanilyayla iyice çırpın.

Margarini ve çikolataları benmari usulü eritin. Erittiğiniz çikolatalı karışımı, iyice çırpılmış yumurta sarılarına ekleyin, mixerle tekrar iyice çırpın.

Bu karışıma, iyice çırpıp kar haline getirdiğiniz yumurta beyazlarını söndürmeden ekleyin, fazla çırpmayın, yumurtalar sönmeyin.

En son hazırladığınız bu çikolatalı karışımı, buzdolabında soğuttuğunuz muhallebini üzerine dökün. Üzerini istediğiniz şekilde süsleyin. Buzdolabına koyun, soğuyunca ikram edin.❓