



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI FINDIK

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı fındık
1/4 su bardağı toz şeker
5 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı vanilya
1 çubuk vanilya
4 su bardağı süt
2 yemek kaşığı toz jelatin
1 yemek kaşığı toz şeker
Üzeri için:
İri kırılmış fındık
Orman meyveleri

Fındıkların yarısını mutfak robotunda çekerek un haline getirin. Diğer yarısını irice kıyın. Toz şeker ve yumurta sarılarını büyük bir kasede mikserle çırpın. Vanilya ve sütü ilave edip tekrar çırpın. Bu karışımı büyük bir tencereye alın, vanilya çubuğunun içini açıp tanelerini süte sıyırın. Orta ateşte çırpma teliyle sürekli karıştırarak kaynatın. Fokurdayınca ocağı kapatın. Toz jelatini ilave edip 3-4 dakika karıştırın. Jelatinin iyice eridiğine emin olun. İçinde jelatin tane şeklinde kaldıysa süzgeçten geçirerek süzün. Sütün tamamen soğumasını bekleyin. Bütün fındıkları soğuk süte içine karıştırın. Silikon kalıbın içine bir kaşık toz şeker serpin. Süt karışımını tekrar karıştırıp içine dökün. En az 1 gece buzdolabında bekletin. Kalıptan ters çevirerek çıkarın ve servis tabağına alın. Fındık ve orman meyveleri ile süsleyerek servis yapın.

