



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KREMA

4 kişilik
15 adet siyah üzüm
15 adet yeşil üzüm
1 salkım yeşil üzüm
4 yaprak jöle
Yarım su bardağı sıcak su
4 adet yumurta
100 gram (yarım büyük su bardağı) tozşeker
1 çorba kaşığı nişasta

Salkım halindeki yeşil üzümleri sıkıp suyunu çıkarın. Yaprak jöleleri yarım su bardağı sıcak su içinde eritin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını iyice köpürene dek tozşekerle çırpın. Birkaç kaşık suyla nişastayı eritin ve karışımı, şekerle çırpılmış yumurta sarılarına ekleyip, çırpmaya devam edin. Ardından üzüm suyu ve erimiş jöleleri ekleyip, çırpmaya devam edin. Kısık ateşte kaynayana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Bu arada, ayırdığınız yumurta aklarını kar haline gelene kadar çırpın. Kremayı ocaktan indirin. Yumurta aklarını yavaş yavaş kremaya katın. Kremayı bardaklara boşaltın. 3-4 saat buzdolabında beklettikten sonra, üzerlerine tanelenmiş üzümleri dizip servis yapın.