



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI ELMASIYE

400 gram sütü bir kaba koyarak ateşte kaynatınız. Süt kaynamaya başlayınca içine bir miktar vanilya atarak indiriniz. Hemen ağzını kapayarak bir saat kadar sütü dinlendiriniz. Bu kez başka bir tencere alıp içine 6 yumurta sarısını koyarak çalkalayınız. Bu yumurta sarısının içine 300 gram Őeker, biraz vanilya ve dinlenmeye terk edilen sütü boaltınız. Tencereyi tekrar ateşe koyunuz. Kaynayan ve birbirine karıŐan bu sıvıyı ini bir kevgirden geçirerek sznz. Sonra tabağa koyarak kırılmıŐ buz üzerinde ya da buzdolabında soğutunuz. Eđer hazırladığınız bu elmasiyenin yarısını tabağa koyup donduktan, üstüne kaymak dŐeyip diğer yarısını da üzerine koyarak buzdolabında donmaya bırakırsanız lezzeti daha güzel olur.