



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEMLİ MUHALLEBI

MALZEMELER

2 su bardağı süt
4 yumurta sarısı
1 limon
bademyağı
25 gr toz jelatin
4/5 su bardağı toz şeker
3 kedi dili bisküvi
2 çorba kaşığı kuş üzümü
4/5 su bardağı toz şeker
100 gr sütlü çikolata
4/5 su bardağı çiğ krema
100 gr acıbadem bisküvisi
1 çorba kaşığı ince doğranmış meyve şekerlemesi

4 Kişilik

HAZIRLANIŞI

Jelatini içi soğuk su dolu bir kaba yerleştirin. Mikserde toz şekeri ve yumurta sarılarını çırpıp bir kerede sıcak sütü ekleyin. Kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırarak pişirin. Krema yoğunlaşmaya başladığı zaman jelatini katın, karıştırıp ılımaya bırakın.
Bir puding kalıbını yağlayıp dibine iki çeşit bisküviyi ufalayarak döşeyin.
2 çorbakaşığı kuş üzümünü ılık suda yumuşattıktan sonra süzün. Bunu ılık kremaya katın. Sonra meyve şekerlemelerini ve limonun rendelenmiş kabuğunu ilave edip iyice karıştırın.
Kalıbın dibindeki bisküvileri üzerlerine kremayı boşalttıktan sonra yaklaşık 4 saat kadar buzdolabında bekletin.
Bu arada çikolatayı içi sıcak su dolu başka bir kaba oturtarak biraz ısıtın. Çözülüp hafifçe ılınmaya başladığı zaman kalan kuş üzümünü ve hazır çiğ kremayı katın.
Kremayı, çikolata sosuyla beraberce servis yapın.