



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALAYI TATLISI

300 gr (1+1/4 su bardağı) vişne suyu
1/2 su bardağından biraz fazla su
1/4 su bardağı şeker
1 büyük limon kabuğu rendesi
1 büyük limonun suyu
15 gr jelatin (2 çorba kaşığı sıcak su içinde eritilmiş)
1 yumurtanın akı
1 büyük tatlı kavun

Önce buzdolabımızı en soğuk dereceye ayarlayınız.

Orta boy bir tencerede vişne suyu, su, şeker ve limon kabuğu rendesini karıştırıp orta ateşte 4 dakika kaynatınız. Ateşten alıp, limon suyu ve jelatini ekleyerek, iyice karıştırınız. Bu karışımı, buz kalıbına dökünüz. Buz kalıbını buzluğa koyup 30 dakika kadar soğutunuz.

Küçük bir kâsede, yumurta teli yada mixer ile yumurta akını kar haline getirip, buzluktaki karışıma, çırparak karıştırınız. Karışımı, tekrar buz kalıbına boşaltıp buzlukta 60 dakika bekletiniz. Sonra buzluktan çıkarıp bir kâseye boşaltınız. 1 dakika çırpınız. Tekrar kalıba boşaltıp, buzluğa koyunuz ve buzlu karışımı her 4 saatte bir çırparak buzlukta bırakınız.

Bıçakla, kavunu uzunlamasına 6 dilime ayırınız. Çekirdeklerini çıkarıp, dilimleri tabaklara yerleştiriniz. Dondurulmuş vişneli karışımı, üstlerine kaşıkla koyup, hemen servis ediniz.