



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEZELİ DONDURMA

4 adet yumurtanın akı
1 su bardağı pudraşekeri
Yarım çay kaşığı vanilya
Karamelli, frambuazlı ve antepfıstıklı dondurma
Süslemek için:
Kiraz

Yumurta aklarını pudraşekeri ve vanilya ile birlikte kar gibi olana dek çırpın. Karışımı krema torbasına doldurun, içine yağlı kağıt konulmuş fırın tepsisine, büyüklüğüne bağlı olarak 3 ya da 6 yayvan top sıkın. Önceden ısıtılmış 110 derece fırında üzeri hafif pembeleşene dek pişirin. Servis tabağına bir kat beze, bir kat dondurma şeklinde dizin. En üstünü de kirazla süsleyerek servis yapın.