



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİNGENE KOLU

Kullanılacak malzeme:

kreması için:

4 yumurta,

75 gram un,

125 gram toz şekeri,

1/2 litre süt,

1 parça vanilya (beyazı çıkarılmış bir parça limon kabuğu da olabilir).

Hamuru için:

100 gram kadar un,

100 gram toz şekeri,

3 yumurta,

1 limon,

bir çorba kaşığı pudra şekeri,

1 küçük paket vanilya tozu,

1 tatlı kaşığı tereyağı.

Yapımı: Pişmiş sütün bir kahve fincanı kadarını bir kenara ayırdıktan sonra kalanını bir kuşaneye koymalı. İçine bir parça dövülmemiş vanilya (yoksa 1/2 çay kaşığı toz vanilya) atıp kabı ateşe oturtmalı ve süt kaynamaya başlayınca kadar ateşte bırakmalı.

Beri yanda 4 yumurtanın sarısını içi sırlı bir güvece koymalı. 125 gram toz şekerini kattıktan sonra bunları çırpmalı. Şeker eriyip yumurtanın sarısıyla birlikte köpürüp beyazımtırak bir köpük durumuna gelince çırpmaya ara vermeksizin önce bir kenara ayrılmış olan soğuk sütü azar azar katmalı. Sonra gene azar azar 75 gram unu katmalı. Karışım iyice birbirine yedirildikten sonra içinden vanilya parçası kaynar sütü çabuk çabuk karıştırılmakta olan karışıma azar azar dökmeli. Bu iş de bittikten sonra güveci ateşe oturtup kremayı karıştırmaya ara vermeksizin koyulaşmaya kadar pişirmeli. Krema koyulaşmaya başlayınca kabı ateşten indirip bir porselen kâseye boşaltmalı ve soğumaya bırakmalı.

Üç yumurtanın sarısını porselen bir kâseye boşaltmalı. Buna 100 gram toz şekerini katıp karışımı iyice çırpmalı ve köpük durumuna getirmeli. Buna çırpmaya ara ver meksizin rendelenmiş limon kabuğunu (Sadece sarısı. Beyazı karışırsa acılık verir) ve bir çorba kaşığı kadar süt veya su katmalı.

Bir başka porselen kâsede yumurtaların aklarını çıparak beyaz bir köpük durumuna getirmeli. Sonra bu köpüğü hafif hafif karıştırırken bir paket vanilyayla karıştırılmış pudra şekerini azar azar katmalı. Sonra köpürtülmüş yumurta sarılarını hafifçe karıştırıp yumurta aklarını azar azar katmalı. Bu karışımı hafif hafif karıştırmaya devam ederken elektteki 100 gram unu hafif hafif sallayıp azar azar katmalı. Önceden yağa bulandıktan sonra içi yağ kâğıdıyla kaplanmış ve bunun da içi yağlanıp una bulanmış dik dörtgen biçimindeki geniş bir fırın kalıbına hazırlanmış olan bu hamuru boşaltmalı. Karışımın yüzeyini bir spatulayla düzelttikten sonra kalıbı kızgın bir fırına sürmeli (Termostatı olanlar 200 dereceye göre ayarlamalıdır).

Kalıbı fırında 15 dakika tuttuktan sonra çıkarmalı ve nemli temiz bir çuval parçasının üstüne başaşağı etmeli. İyice pişmiş hamuru nemli çuval parçasının üstüne korkomaz hemen bunun üstüne kremayı boşaltıp spatulayla düzgün bir biçimde yaymalı. Sonra çuval parçasının yardımıyla hamuru bir rulo biçiminde kıvrıp sarmalı. Bu işlem sırasında yan taraftan çıkmış krema varsa bunları spatulayla alıp ruloyu bir yağ kâğıdına sarmalı ve birkaç saat buzdolabında tutmalı. Servis vakti gelince çingene kolunu buzdolabından çıkarmalı. Servis tabağına yerleştirdikten sonra üstüne pudra şekerini serpmeli, bunu ikiye santim enindeki dilimlere doğramalı ve böylece servis yapmalı.