



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ GÜLÜ TATLISI

750 gr ağaççileği
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
60 gr (1/2 su bardağı) irmik
1/2 su bardağı su
kahve kaşığının ucuyla badem esansı

Ağaççileklerini bir süzgece koyunuz. Suyu ile beraber süzgeci bir kasenin ağzına yerleştiriniz. Tahta bir kaşık kullanarak meyvaları süzgeçte ezip kaseye püre halinde dökülmelerini sağlayınız. Meyvenin süzgeçte kalan çekirdeklerini atınız. Kaseye 1/2 su bardağı su ekleyiniz.

Meyve püresini bir tencerede ısıtıp kaynayınca, yavaş yavaş karıştırarak şekeri ve irmiği ekleyiniz. Ateşi kısıp, karışımı ara sıra karıştırarak 10 dakika kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, karışımı büyükçe bir kaseye boşaltınız. Badem esansını katıp, yumurta teli ile 15 dakika, karışım köpürüp hacmi bir kat artana kadar çırpınız.

Tatlıyı 6 bardağa bölüştürüp, hemen servis ediniz.

Not: Deniz gülü tatlısını, soğutulmuş krem şantiyi ile servis edebilirsiniz.