



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESKİMO EVLERİ

Gereçler:

3 yumurta akı

175 gr pudra şekeri

4 portakal dilimi

600 gr çilek dondurması

Üstü:

Kiraz şekerlemeleri

Pudra şekeri

Fırını önceden ısıtıp, üst bölümüne bir raf yerleştirin. Yumurta aklarını sertleşene dek çırpın. 4 yemek kaşığı şekeri üzerine eleyip çırpmanızı sürdürün. Kalan şekeri de katın. İri portakal dilimlerini (kalın kesilmiş olmalıdır) 4 ayrı tatlı tabağının ortalarına yerleştirin. Dondurmayı dilimlerden taşmayacak biçimde dilimlerin üstüne tepelene yığın. Her birinin üzerine hazırlanan merengi dondurmaların üstlerini tümüyle kaplayacak şekilde ve eriyen dondurmanın dışarı akmasını önleyecek durumda kalın bir tabaka halinde sürün. Merengin tabağa dek inerek tabakla birleşmesi dondurmanın akmasını önlemesi için zorunludur. Üzerlerine birer adet kiraz şekerlemesi yerleştirip, pudra şekeri serpiştirdikten sonra, önceden ısıttığınız fırına bir tepsi içinde koyarak pembeleşene dek 4-5 dakika tutun. Çıkarıp, hemen servisini yapın. Tatlıları yerleştirdiğiniz tatlı tabaklarının fırına dayanıklı türden olması gerektiğini hatırlatırız.

Not: Altına temel için sünger keki değil portakal kullanarak yapılan bu tatlı Fırında Alaska'nın değişik bir türüdür. Çilekli dondurma satın alabileceğiniz gibi kendiniz yapacağınız çilekli kremayı da kullanabilirsiniz.