



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETON MESS

<http://www.mutfaginyildizi.com>

200 ml krema (buzdolabından yeni çıkmış olmalı)
100 gr kurutulmuş yaban mersini
1 su bardağı yaban mersini suyu
2 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Taze çilek parçaları
5 adet hazır beze

Kuru yaban mersinlerini küçük küçük doğrayıp kaseye alın. Üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri serpin, meyve suyunu da dökün. Bu şekilde yarım saat bekletin. Daha sonra kısık ateşte, 10 dakika pişirin. Kremayı mikserle çırpın. Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Krema kasesinin içine bezeleri kırıp karıştırın. Taze çilek parçaları ile lezzetlendirin. Servis yapacağınız kaselele önce birkaç kaşık hazırladığınız kremadan dökün, sonra üzerine çilekleri ekleyin. En üst kata da kırık beze parçaları, çilek ekleyip süsleyebilirsiniz.

