



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETON MESS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Tatlı İçin:

3 adet büyük beze

200 ml soğuk krema (çırpılmış)

1 yemek kaşığı pudra şekeri

1 çay kaşığı vanilin

Meyveli Sos İçin:

1 su bardağı nar taneleri

1 su bardağı yaban mersini

1 su bardağı ahududu veya böğürtlen

1 yemek kaşığı bal veya pudra şekeri

1 yemek kaşığı limon suyu

Süsleme İçin:

Nar taneleri

Taze nane yaprakları

Yaban mersini, ahududu (veya böğürtlen) ve nar tanelerini bir sos tenceresine alın.

Üzerine bal veya pudra şekeri ve limon suyunu ekleyin.

Orta ateşte meyveler hafifçe yumuşayana kadar 4-5 dakika pişirin.

Sosu soğumaya bırakın.

Soğuk kremayı bir kaba alın, pudra şekeri ve vanilin ekleyerek sertleşene kadar çırpın.

Büyük bezeleri elinizle irili ufaklı parçalara ayırın.

Servis bardaklarına veya kupa'lara önce bir kat beze koyun.

Üzerine çırpılmış kremadan ekleyin.

Ardından meyve sosu gezdirin.

Katmanları tekrarlayarak malzemeleri bitirin.

Üzerine taze nar taneleri ve nane yaprakları serpiştirerek süsleyin.

Tatlıyı hemen tüketebilirsiniz, ancak hafifçe dolapta dinlendirerek daha da lezzetli hale getirebilirsiniz.

