



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI SEMİFREDDO

3 yumurta, sarısı ve beyazı ayrılmış
50 gr toz şeker
3 çorba kaşığı elma suyu
250 gr fındık, kabaca doğranmış
300 ml kaymak

Pişirme kabını streç filmle kaplayın. Streç filmin kaba serdiğini kadar bir kısmını dışa doğru sarkıtarak bırakın. Yumurta sarısını ayrı bir kaptan iyice çırpın. Daha sonra elma suyu ve şekeri ekleyerek çırpıma devam edin. Doğranmış fındıkları karışıma ekleyin. Yumurta beyazlarını çırpıma başlayın, yoğun bir kıvama geldiklerinde, Kaymağı da ayrı bir kaptan yine yumuşak bir yoğunluğa gelene kadar çırpın. Her ikisini de sırayla fındık karışımına ekleyin. Karışımı pişirme kabınıza yayın. Üzerini sarkıttığınız streç filmin kalanıyla kaplayın. Buzdolabında en az 10 saat boyunca soğutun ve sertleştirin. Semifreddo'yu buzdolabından alın. Servis etmeden önce 30 dakika kadar bekletin. Semifreddo'yu ters çevirerek çıkarın ve dilimleyin. Tercihe bağlı tarçın ve/veya kakao serperek servis edin.

