



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MEYVE TATLISI

3 kg karışık yaz meyveleri (kırmızı erik, kayısı ve şeftali)

1 çay bardağı limon suyu

3 yumurta akı

Yarım su bardağı tozşeker

2-3 diş karanfil

1 çorba kaşığı su

8 top kavunlu dondurma

Kayısı ve şeftalilerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra küp küp doğrayın. Eriklerin çekirdeklerini çıkarıp ince ince dilimleyin. Hepsini tencereye alıp üzerine 2 çorba kaşığı tozşeker ilave edin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 2-3 dakika pişirin. 1 kaşık su ve karanfilleri ekleyip ateşten alın.

Yumurta akları ve kalan toz şekeri kar haline gelinceye dek çırpın. Hazırladığınız meyveleri ilave edip karıştırın. Yağlanmış fırın kalıbına dökün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 4-5 dakika pişirin. Fırından çıkarıp üzerine limon suyunu gezdirin ve 2 dakika sonra fırından alın. Ilık olarak servis tabaklarına alıp dondurma topları eşliğinde servis yapın.