



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FRAMBUAZLI MUS

300 gr. frambuaz (püre edilip, süzgeçten geçirilmiş)

80 gr. şeker

2 adet yumurta akı

15 gr. toz jelatin

100 gr. yoğurt

100 gr. çırpılmış krema

Frambuazın 100 gramını ısıtın. Az suda erittiğiniz toz jelatini koyun ve karıştırın. Frambuaz püresinin içine çırpılmış krema ve yoğurt karıştırın. Yumurta beyazı ve şekerini kar haline getirinceye kadar karıştırın, krema karışımına ilave edin. Bu karışımı bir kalıbın içine dökün ve derin dondurucuda bekletin. Donduktan sonra dolabın normal kısmına alın ve servis sırasında süsleyin.
