



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMLÜ TATLI

2 adet yumurta
100 gr. kırmızı frenk üzümü
100 gr. un
100 ml. süt
80 gr. şeker
30 gr. tereyağı
Tuz

Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın. Beyazlarını buzdolabında bekletin. Frenk üzümünü yıkayıp salkımlarından ayırın.

Un, yumurta sarıları, süt ve 25 gr. şekeri karıştırın. Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ile iyice çırpın. Yavaşça 25 gr. şekeri ekleyin ve iyice katılaşıncaya kadar çırpıttıktan sonra unlu karışıma ekleyin.

Isıya dayanıklı bir fırın kabında 10 gr. tereyağını eritin. Hamuru tavaya doldurun, üstüne frenk üzümünü serpiştirin ve bir süre hamurun katlaşmasını bekleyin. 200 °C'de 10-15 dakika pişirin.

Hamuru fırından çıkartın ve iri parçalara ayırın. Kalan tereyağını tavada kızdırın ve hamur parçalarını kuvvetli ateşte yavaş yavaş şeker ekleyerek 1-2 dakika kızartıp servis yapın.

