



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JERICALLA (GUADALAJARA)

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

- 1 litre süt
- 6 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet tarçın çubuğu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü

Bir tencereye sütü alın ve içine tarçın çubuğunu ekleyin. Sütü orta ateşte kaynama noktasına gelene kadar ısıtın ve ocaktan alarak tarçın çubuğunu çıkarın.

Ayrı bir kapta yumurtaları ve şekerini çırpın. Karışım tamamen pürüzsüz olana kadar çırpmaya devam edin.

Ilık sütü yavaşça yumurta karışımına ekleyin. Bu aşamada sürekli karıştırarak yumurtaların pişmesini engelleyin. Vanilya özütünü de ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız karışımı küçük fırın kaplarına veya ramekinlere eşit şekilde paylaşın.

Kapları bir tepsiye yerleştirin ve tepsiyi yarısına kadar sıcak suyla doldurun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Üzeri hafif kızarıp altın rengi aldığı anda tatlılar hazırdır.

Jericalla'yı oda sıcaklığında soğumaya bırakın ve ardından buzdolabında soğutarak servis edin.

