



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR MEYVELİ MUS

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 dilim bayat ekmek
- 1 su bardağı armut suyu
- 1 su bardağı konsantre kayısı suyu
- 1 adet şeftali
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı kırık fındık
- 1 tutam tarçın
- 2 çorba kaşığı sıcak su jelatin

Ekmeği dilimleyip kenarlarını çıkartın. Fındık büyüklüğünde keserek fırında kızartın. Kayısı ve armut suyunu karıştırın. Dört kupa eşit şekilde dökün. Bir kasede sıcak suyu ve jelatini eriterek şekeri ve yumurtanın sarısını birlikte çırpın. Kuplara kızarmış ekmekleri de eşit olarak koyup üzerine jelatinli sosu eşit olarak dökün. Buzdolabında soğutun. Yumurta akını başka bir kasede çırparak kuplara yayın. Şeftaliyi şekilli olarak kesip kupların üzerine ekleyin. Servis yapın.

