



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SABOYAN

4 orba kaşığı şeker
2 orba kaşığı su
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın akı
4 orba kaşığı portakal suyu
1 ay kaşığı hindistancevizi
125 gr (1/2 su bardağı) krema (sertleşene kadar çırpılmış)

Orta boy bir tencereye şeker ve suyu koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak şeker eritiniz. Ateşi biraz yükseltip, şurubu altın sarısı olana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, şurubu bir kenarda ılınmaya bırakınız. Orta boy bir kasede yumurta aklarını bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, sert kuleler oluşana kadar çırpınız. Şurubu yumurta aklarına katıp, madeni bir kaşıkla karıştırınız. Kaseyi bir kenara bırakınız. Bir başka orta boy kasede yumurta sarıları, portakal suyu ve hindistancevizini bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, yumurta sarıları kalınlaşana kadar çırpınız. Kabı 1/3'ine kadar kaynar su doldurulmuş büyükçe bir tencereye yerleştirip, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Karışım köpük köpük olup hafifçe kabarana kadar çırpmaya devam ediniz. Tencereyi ateşten alınız.

ırpılmış yumurta akı - şurup karışımını ve çırpılmış kremayı, yumurta sarısı karışımına katıp, büyük bir servis kasesine boşaltınız. Kremalı saboyanımızı, sıcak olarak servis ediniz.

Not: Kremalı saboyanı soğuk servis etmek istiyorsanız, kaseyi bir kenarda ılımaya bırakınız. Kase ılındıktan sonra buzdolabına kaldırıp 20 dakika soğutunuz. Kaseyi buzdolabından çıkarıp, buz üstüne yerleştirerek servis ediniz.