



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ŞEHRAZAT

- 1 muz
- 1 sulu armut
- 1 kokulu elma
- 100 gram ahududu veya kokulu çilek
- 1/2 bardak vişne suyu
- 100 gram toz şekeri
- 1 limonun suyu
- 8 pötibör bisküviti
- 1/4 litre krema
- 2 yumurta
- 2 kaşık kadar un
- 3 desilitre süt
- 1 çay kaşığı toz vanilya

Çilek veya ahududunun çöplerini ayıklamalı. Armut veya elmanın kabuklarını soyduktan sonra bunları tavla zarı iriliğinde parçalara doğramalı. Muzun kabuğunu soyduktan sonra bunun da her yuvarlak dilimini dörde bölmeli. Hepsini büyükçe bir kâseye koyup karıştırmalı ve üzerlerine yarım limonun suyunu gezdirerek dökmeli. Şekerin iki kaşık kadarını bir kenara ayırdıktan sonra kalanını meyvelerin üstüne gezdirerek serpmeli bunun üstüne de vişne suyunu dökmeli. Bir porselen kâsede kalan toz şekeriyle yumurta sarılarını çırpmalı. Şeker eriyip karışım köpürünce bunu çırpmaya devam ederken içine vanilya tozu konmuş unu azar azar serpip buna yedirmeli. Unun dökülmesi sona erince bu defa kaynar sütü sicim gibi ince akıtarak bu karışıma yedirmeli. Sütün dökülmesi sona erince kâseyi ateşteki benmariye oturtmalı ve karıştırmaya ara vermeden kremayı kaynayacak kıvama gelinceye kadar pişirmeli. Krema, kaynayacak kadar piştikten sonra kâseyi benmariden çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Krema ılıyınca bunu yavaş yavaş karıştırırken çırpılmış kremayı kaşık kaşık katıp yedirmeli. Meyvelerden süzülecek vişneli su da azar azar katılıp yedirildikten sonra büyük bir kristal kâsenin dibine bisküvitleri yaymalı. Bunların üstüne meyvelerin yarısını sermeli. Onların üstüne de kremayı dökmeli. Kremanın üstüne kalan meyveleri döktükten sonra kâseyi buzdolabına kaldırmalı ve en azından üç saat orada bırakmalı.

