



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KRUSTADİN

1 kişilik
1 top çikolatalı dondurma
1 top vanilyalı dondurma
1 top çilekli dondurma
6 adet damla çikolata
1 tatlı kaşığı dövülmüş antepfıstığı
Dilediğiniz miktarda frambuaz sosu
Krustadinin malzemesi:
1 su bardağı toz şeker
100 gram margarin
10 adet yumurta akı
1,5 su bardağı un
Yarım çay kaşığı vanilya

Toz şekerle unu karıştırın. Margarini ekleyin. Yumurta beyazlarını tek tek yedirerek çırpın. Vanilyayı ekleyip, mikserle 15-20 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru bir mermerin üzerine koyun. Merdaneyle incecik açın. Daha sonra açtığınız hamuru küçük bir kalıba yerleştirin. Önceden ısıtılmış 220 dereceli fırında 4-5 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda krustadini kalıptan çıkarın. İçine 1 top çikolatalı, 1 top vanilyalı, 1 top da çilekli dondurma koyun. Üzerine 6 adet damla çikolatayı ve 1 tatlı kaşığı dövülmüş antepfıstığını koyun. Frambuaz sos ilave edip servis yapın.