



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI KREMA (BARDAKTA)

Necip Usta

- 10 adet mandalınadan 250 gr. mandalina püresi
- 10 adet kesme şeker
- 150 gr. toz şeker
- 4 yaprak jelatin
- 2 bütün yumurta
- 3 yumurtanın sarısı
- 12 vurulmuş krem şantiye

Jelatin kendisine göre bol soğuk suda mümkünse buzlu suda bir saat ıslanıp susuz olarak alüminyum olmayan çukur küçük bir tencere gibi kabın içine veya yumurta vurma kabının içine koyup, içine bütün sarı yumurtaları ve toz şekeri koyunuz. Mandalinaların dışlarını, kokularını vermek için kesme şekerle ovup, kesme şekerleri de tenceredeki malzemenin içine ilâve ediniz. Mandalinaların kabuklarını soyup zarsız ve çekirdeksiz olarak kalburdan geçirip 250 gr. olarak muhafaza ediniz. Bir yumurta vurma teli ile içinde malzeme bulunan tencereyi alttan ateş yanan bir sıcak suyun içine oturtup yumurtaları pişirmeden iyice kabarıp koyulaşmaya kadar yumurtalı malzemeyi vurunuz. Sıcak sudan alıp dışarıda soğuyuncaya kadar devamlı vurunuz. Soğuyunca mandalina püresi ve krem şantiyeyi bir kevgirle yedirip bardaklara boşaltınız. Buzdolabında soğuyunca servis ediniz.