



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABAYON İLE GRATINE EDİLMİŞ FRAMBUAZ

4 adet yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı pudraşekeri
1 çorba kaşığı vişne suyu
250 ml krema
Yarım kg frambuaz
Vanilyalı dondurma

Yumurta sarıları, pudraşekeri ve vişne suyunu çirpın. Kısık ateşte karıştırarak pişirin. Kremayı başka bir kabın içinde çirpın. Ocaktaki yumurtalı karışım pişince çirpılmış kremayı ilave edin. İyice karıştırıp ocaktan alın. Hazırlamış olduğunuz sabayon sosu servis tabağına alın. Frambuazları tabağın ortasına yerleştirin. Vanilyalı dondurma ile birlikte servis yapın.

