



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZABAGLİONE

3 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı süt
3 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı vanilya

Sıcak su dolu bir tencereyi mutfak tezgahına yerleştirin.
Başka bir kabın içerisine yumurta ve şekeri birleştirip çırpın. Bu kabı su dolu tencerenin ortasına yerleştirin.
Çırparken yumurtalı kabı ara sıra kremanın kesilmemesi için tencereden çıkartarak ılıtın.
Krema kıvamına gelmeye başladığında üzerine azar azar süt ekleyin ve çırpmaya devam edin.
Krema koyu ve akışkan bir kıvam aldığı anda vanilyayı ekleyin.
Yumurtaların çok fazla pişmesini önlemek için, mutlaka tencereden çıkartarak ılımasını bekleyin.
Sosunuz hazır olduğunda tiramisunun üzerine dökerek ya da servis kasesine alıp servis edin.

