



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABOYAN

4 yumurtanın sarısı
4 orba kaşığı şeker
4 orba kaşığı portakal suyu
2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Ateře dayanıklı orta boy bir cam kasede, yumurta sarıları ile şekeri, bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla sertleşene kadar çırpınız. Kabı 1/3'üne kadar kaynar su doldurulmuş b'uy'uke bir tencereye yerleştirip, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Portakal suyunu ve limon kabuğu rendesini ekleyerek, karışım k'op'uk k'op'uk olup hafifçe kabarana kadar ırpımayaya devam ediniz. Tencereyi ateşten alıp, kabı içinden çıkarınız. Saboyanı bardaklara d'ok'up, servis ediniz.

Not: Zengin ama hafif bir İtalyan tatlısı olan saboyanı, tek başına yada pudinglerin 'ust'üne d'okerek servis edebilirsiniz. Tek başına olduğunda, yanında genellikle acıbadem kurabiyesi de servis edilir. Tarifteki limon kabuğu rendesi yerine, istenirse portakal kabuğu rendesi kullanılabilir.
