



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİFREDDO AL PİSTACCHİO

1 yemek kaşığı yağ
200 gr. krema
50 gr. file antep fıstık
10 gr. antep fıstık ezmesi
70 gr. su
70 gr. şeker
3 adet yumurta sarısı

Önce 70 gr su ve 70 gr şekeri karıştırarak kaynatıp şurup haline getiriyoruz. Ardından bir kaptaki yumurta sarılarını çırpmaya başlıyoruz. Yumurtaları çırparken kaynatmış sıcak şerbeti azar azar dökmeye başlıyoruz. Şerbeti azar azar eklememizin sebebi yumurtaları pişirmemek. Hızlı hızlı çırparken şerbetin tümünü yavaşça döküyoruz. Ardından file fıstık ve arzuya göre antep fıstığı ezmesini ekliyor ve çırpıyoruz. Aynı bir kaptaki kremamızı ve sana yağın hızlı bir şekilde şanti haline gelene kadar çırpıyoruz ve yumurtalı karışımımızın üzerine ekliyoruz. Aşağıdan yukarı yavaşça bir kaç defa karıştırıp havasını söndürmeden kaplarımıza koyuyoruz. Buzlukta 3 saat beklettikten sonra ters çevirip servis yapın.

