



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ RUAYYEL

2 poşet krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
6 adet yumurtanın akı
6 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı krema
Süslemek için:
Rendelenmiş bitter çikolata

2 poşet krem şantiyi, 2 su bardağı soğuk sütle çırpın. Krem şanti katılaştıktan sonra bir süre buzdolabında bekletin. 6 adet yumurtanın akını derin bir kaba alın. Üzerine 6 çorba kaşığı şekeri ilave edin. Kar gibi bir görüntü alana dek çırpın. Sonra yumurta aklarının üzerine önceden çırpılmış krem şantiyi, 2 çorba kaşığı kremayı ve 1 paket vanilyayı ilave edin. Sütlu ruayyalı istediğiniz şekilde kalıplara doldurun. Buzlukta en az dört saat bekletin. Buzluktan çıkarır çıkarmaz üzerine çikolata rendesini serperek, servis yapın.

Not: Sütlu ruayyalı kalıba boşaltıp dondurduktan sonra dilimlemek yerine, dondurma kaşığı ile şekil vererek de ikram edebilirsiniz.